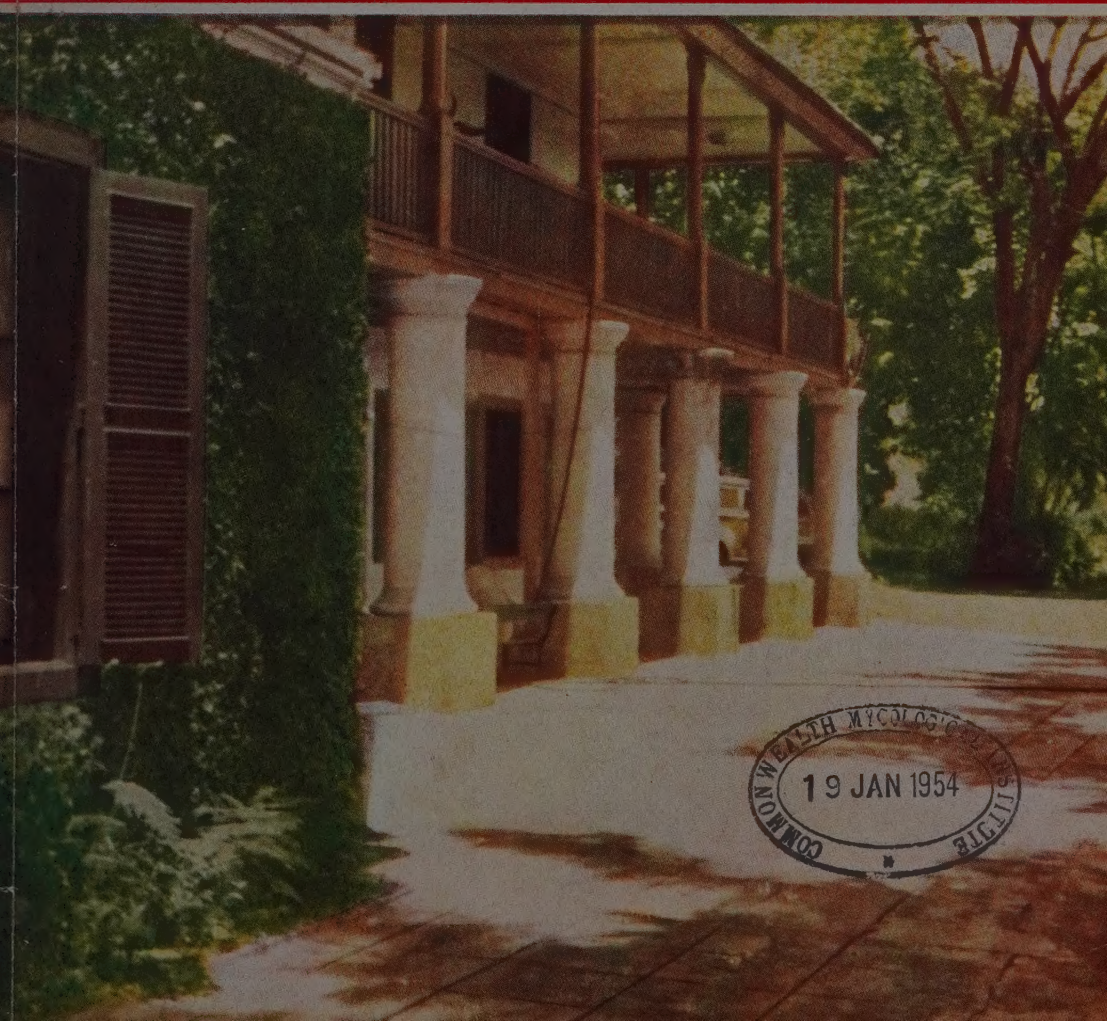
BOLETIM DA

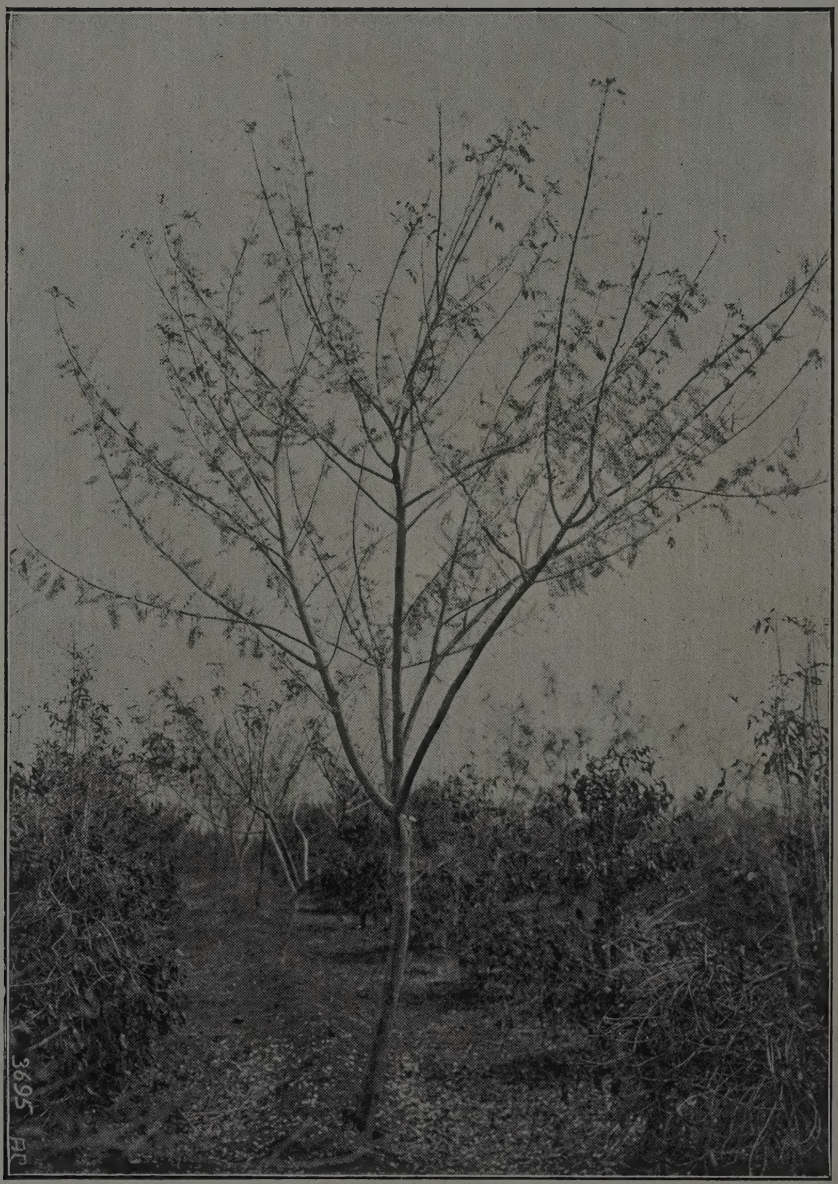
SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA
SÃO PAULO • BRASIL

ANO XXVIII • SETEMBRO DE 1953 • N.º 319



COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
19 JAN 1954


3695

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Publicado em continuação à "Revista do Instituto do Café")

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

Redator-Chefe: J. TESTA
Sede: Largo da Misericórdia, 24

Ano XXVIII | SETEMBRO DE 1953 | Número 319

Sumário

COLABORAÇAO:

Perde terreno o café brasileiro — J. Testa
Experiências de adubação no terreno — J. Bemelmans
Sombrear ou reflorestar — Pedro Corrêa Netto
Fraudes do café — J. B. Ferraz de Menezes Júnior

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Normas para iniciar uma lavoura de café — Lauriston Pousa Bicudo
Discurso de posse do dr. João Pacheco Chaves, na presidência do Instituto Brasileiro do Café
Os ervicidas nas plantações de café
O café da Colômbia
Perspectivas do café na América Latina
A produção do café "Mundo Novo"
O café sumatra de Mundo Novo
Características de um novo cafeeiro
Um cafeeiro que floresce o ano inteiro
Depois da geada, agora é a ocasião de replantar as falhas do cafèzal
A qualidade do café
Uma carta do sr. Walter Steinnann
A marcha do café e a defesa dos recursos naturais
A adubação do cafeeiro — E. Marcondes de Mello
Plantemos café... também na cidade
Irrigação dos cafeeiros — Osvaldo Bastos de Menezes
A conservação da água
Os ervicidas nas lavouras de café
Urgente a replanta do cafèzal
O café visto nos Estados Unidos (Cartas semanais do Escritório Pan-Americano do Café — Nova York — agôsto)

ESTATISTICAS:

NOSSA CAPA: Aspecto da antiga "Fazenda Schmidt", em Ribeirão Preto, onde será instalado o Museu do Café.

Enxada Dragão

prova *na terra* o seu valor!

Experiências feitas no *trabalho da terra* provam que a Enxada DRAGÃO dura mais que qualquer outra! E rende também mais, porque resiste, aos choques e está sempre afiada, apresentando um equilíbrio que facilita o trabalho e evita o cansaço provocado pelas enxadas comuns. De polimento e acabamento perfeitos, mantém-se *nova* por muitas e muitas safras. Trabalhe melhor seu torrão com a Enxada DRAGÃO.

Enxada Dragão

Se notar qualquer defeito na Enxada DRAGÃO, ela será trocada por outra, inteiramente nova e perfeita!

Fabricada e garantida pela

Cia. Mechanica e Importadora de São Paulo

fabricantes há mais de meio século

RUA FLORÊNCIO DE ABREU, 210 - TEL. 32-7185 - SÃO PAULO

De acôrdo com uma praxe geralmente adotada, este Boletim não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos de colaboração, ou transcritos de outras publicações.

Colaboração

PEDIMOS AVISAR QUALQUER ALTERAÇÃO DE ENDEREÇO

Para os

transportes pesados da fazenda

CARRETA AGRÍCOLA

FORTRAC

tôda de ferro e aço — construída para longa duração

- Chassis com distância variável entre eixos
- Conversão para reboque de 2 rodas
- Sistema de direção idêntico ao de automóvel
- Freios hidráulicos, com dispositivo de segurança
- Rodas reforçadas, montadas sôbre rolamentos de esferas
- Engate traseiro para outras carretas
- Suportes para fixação da carroceria
- Eixo tubular telescópico de grande flexibilidade
- 6.000 quilos de carga útil, com pneus 750 x 16 – 6 lonas

Procure o seu Revendedor Ford.
Solicite informações sôbre a Carreta Agrícola FORTRAC.

FORD MOTOR COMPANY, EXPORTS, INC. — SÃO PAULO

PERDE TERRENO O CAFÉ BRASILEIRO

J. TESTA

Não constitui novidade afirmar-se que o café brasileiro vem perdendo terreno, há muito tempo, nos mercados mundiais. É um fato fàcilmente constatável, e que continúa a verificar-se, também no corrente ano, segundo nos informam os dados procedentes de várias partes do mundo. São tão graves e absorventes os problemas internos relativos ao café, que nem sempre examinamos, com o devido cuidado, essa face da questão, a qual merece, todavia, ser acompanhada com o maior desvelo.

Se fizermos, por exemplo, uma cuidadosa apreciação das importações cafeeiras dos Estados Unidos, desde o comêço deste século, verificaremos que os cafés do Brasil vêm perdendo terreno ininterruptamente, não na quantidade absoluta que enviamos aos portos americanos, pois essa tem aumentado constantemente, mas na percentagem, que, no caso, é o que importa. Efetivamente, no comêço do século (1900) apenas mandavamos para os mercados norte-americanos 4.516.903 sacas. Quarenta e nove anos mais tarde (em 1949) enviavamos, com êsse mesmo destino, 12.763.683 sacas, isto é cêrca de três vezes mais. Aliás, as remessas de 1949 para aquêle país constituiram o recorde de todos os tempos, em quantidade absoluta.

Com relação à percentagem, todavia, já se não pode dizer o mesmo: em 1900 nossa participação nas importações americanas era de 75,67%, ao passo que em 1949 era apenas de 57,74%. O fato é que, enquanto as importações de café do Brasil nos Estados Unidos somavam, no comêço do século, a média de 5.000.000 de sacas por ano e as de tôdas as outras procedências a de 1.500.000, em 1947-50 as importações procedentes do Brasil montavam à média de 10.500.000 e as de todos os outros países à de 9.000.000. Isso quer dizer que, enquanto nós apenas dobramos nossas exportações para a república norte-americana, os outros países as sextuplicaram.

* * *

Na Europa, a situação não tem sido diferente, embora seja alí o fenômeno de mais difícil apreciação, devido à intercorrência de outros fatôres, entre os quais as duas grandes guerras que, não obstante tenham também arrastado os Estados Unidos, tiveram mais marcada influência sôbre o velho mundo.

As últimas notícias procedentes dos centros importadores europeus nos revelam acentuado decréscimo nas importações de café procedente do Brasil, nos primeiros meses do corrente ano, em confronto com igual período do ano passado. Assim é que em relação à Grã-Bretanha passámos de 501.452 sacas para 413.547, com um decréscimo de 17,5%; com referência à União Belgo-Luxemburguesa diminuimos em 21,2%; à Itália, em 14,9%; à Noruega, em 1,5%; à Suiça, em 20,4%.

* * *

Ainda com relação aos Estados Unidos, nossas remessas diminuiram no primeiro semestre dêste ano, em comparação com igual período de 1952. Remetemos-lhes, nêste semestre, 4.007.272 sacas, contra .... 4.863.401 no primeiro semestre do ano passado. A queda foi de 17,6%. No entanto, os demais países, quase todos, aumentaram suas vendas. Aliás, já o sr. Cintra Leite, delegado brasileiro junto ao Bureau Pan Americano do Café, fizera, não há muito, a advertência de que vimos perdendo, desde 1932, quase 1% ao ano, nos nossos fornecimentos à América do Norte.

* * *

Quais as razões por que vimos perdendo terreno, assim permanentemente, nos mercados cafeeiros mundiais? Várias são elas e, paradoxalmente, a primeira é exatamente o fato de termos sido e ainda sermos, largamente, os maiores fornecedores. Um grande fornecedor de qualquer artigo, a menos que tenha o monopólio, se vê sempre assediado com tenacidade e pugnacidade pelos pequenos Davids que sempre existiram. Outras razões são o protecionismo dispensado pelas metrópoles européias às suas colônias africanas. Outras, ainda, a qualidade, geralmente bôa, dos cafés hispano-americanos e a proximidade dêsses centros exportadores do mercado americano. Mas, o principal motivo, não haja dúvida, tem sido a maior penetração comercial dos nossos concorrentes e sua melhor propaganda, pois qualidades bôas também as temos e os nossos preços não têm sido maiores que os dos outros produtores latino-americanos.

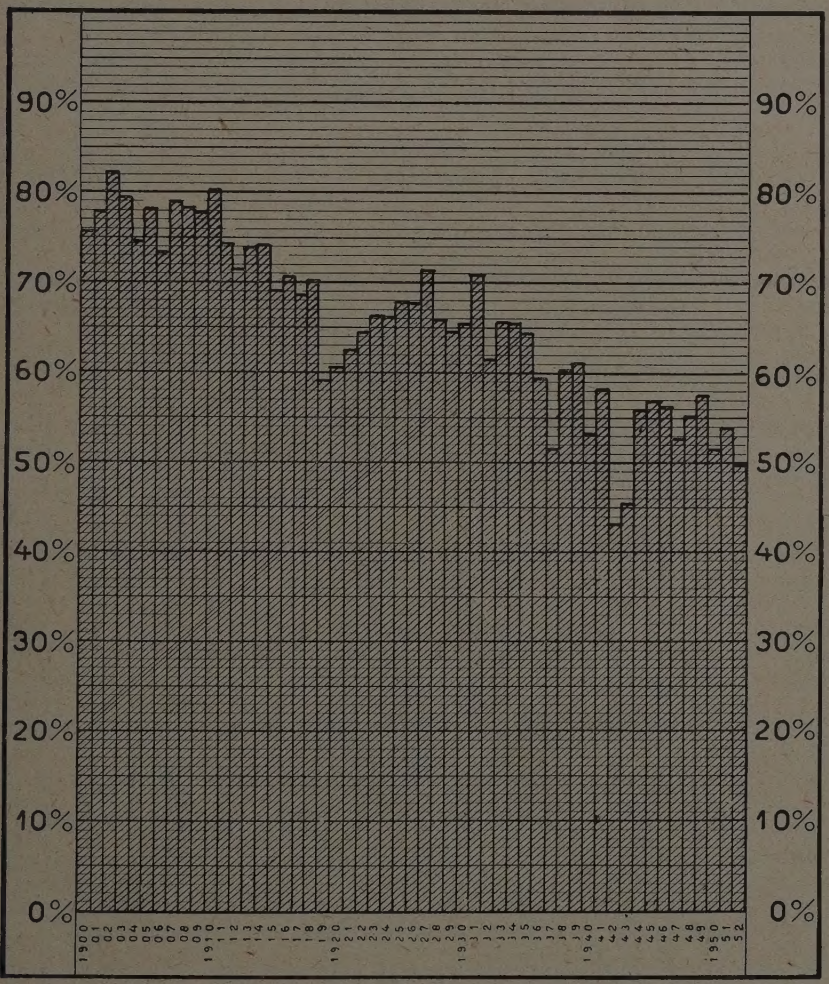
* * *

Julgamos indispensável, para a retomada — digamos assim — do nosso anterior rítmo de exportações e da nossa porcentagem nos mercados mundiais, um trabalho eficiente e contínuo de propaganda e de penetração comercial, trabalho êsse que pela sua complexidade deverá ser de equipe. Os tratados comerciais, evidentemente, deverão estar na primeira linha, e a êsse respeito cabe notar que, nos últimos tmpos, louvável tem sido, embora moroso, o trabalho de nossa diplomacia. Diversos tratados — com a Alemanha, Inglaterra, Itália, Espanha e outros — têm sido renovados ou estão em adiantados estudos.

Mas, essa fase **diplomática** não é tudo. Ela apenas constitui uma das três principais em que se divide o encaminhamento e a solução do problema. As outras duas terão que ser a da **propaganda**, por intermédio do Instituto Brasileiro do Café, dos "Bureaux", dos nossos Agentes Comerciais no Exterior, Feiras, etc., e a da **venda**, que cabe, mais seguramente, aos comerciantes, aos exportadores, aos próprios produtores, diretamente ou por intermédio de sociedades ou cooperativas.

Na Europa, por exemplo, quase tudo está por fazer, no momento, em relação ao nosso café. Depois de haver gosado, durante muito tempo, de uma situação invejável no velho mundo, o café brasileiro foi em grande parte alijado daquêle mercado não apenas pelos nossos concorrentes latino americanos, mas, principalmente por dois outros cuja posição, atualmente, reveste caraterísticas de muita firmeza: os cafés coloniais e os sucedâneos.

PORCENTAGEM DO CAFÉ BRASILEIRO NAS IMPORTAÇÕES CAFEEIRAS NORTE AMERICANAS



É indispensável que serviços análogos (mas não semelhantes) aos do Bureau Pan Americano sejam estendidos à Europa. Evidentemente, a mentalidade européia é diferente da americana em matéria de receptividade à publicidade,motivo por que outras devem ser as diretrizes do organismo, no velho mundo. Qualquer cousa, todavia, deve ser feita, e dentro de breve tempo. Não se argumente com o fato de não termos, presentemente, sobras de café para vender. Isso é um fato, no momento, e o será ainda durante algum tempo. Mas, devemos nos lembrar de que, futuramente, quando tivermos estoques, deveremos contar com novos escoadouros para os mesmos, afim-de-que não permaneçam a nosso exclusivo cargo, como no passado, as sobras mundiais.

Importação de café nos Estados Unidos

POR ANO CIVIL — QUANTIDADE EM SACAS

ANO	Do Brasil	De outras procedências	Total	% do Brasil
1900	4.516.903	1.452.733	5.969.636	75,67
1901	5.049.378	1.426.911	6.476.298	77,96
1902	6.803.121	1.462.063	8.265.184	82,32
1903	5.500.723	1.431.750	6.932.473	79,35
1904	5.619.385	1.918.822	7.538.207	74,55
1905	6.214.091	1.723.734	7.937.825	78,28
1906	4.736.061	1.715.976	6.452.037	73,40
1907	5.898.558	1.565.999	7.464.557	79,03
1908	5.296.705	1.460.568	6.747.273	78,35
1909	6.200.339	1.753.212	7.953.551	77,97
1910	5.297.288	1.304.754	6.602.042	80,23
1911	4.927.341	1.696.696	6.624.037	74,38
1912	4.786.434	1.912.025	6.698.459	71,46
1913	4.837.397	1.694.048	6.531.445	74,06
1914	5.623.258	1.955.466	7.578.724	74,20
1915	5.852.443	2.612.866	8.465.309	69,13
1916	6.427.580	2.661.358	9.088.947	70,72
1917	6.864.908	3.122.765	9.987.673	68,73
1918	5.629.652	3.026.351	8.656.003	65,04
1919	5.957.717	4.133.571	10.091.288	59,04
1920	5.946.354	3.866.578	9.812.932	60,61
1921	6.350.453	3.796.954	10.147.407	62,59
1922	6.072.999	3.356.132	9.429.131	64,41
1923	7.086.538	3.581.684	10.668.222	66,43
1924	7.118.439	3.633.508	10.751.947	66,20
1925	6.597.722	3.116.196	9.713.918	67,93
1926	7.668.132	3.632.026	11.300.158	67,86
1927	7.741.096	3.105.213	10.846.309	71,38
1928	7.271.633	3.750.053	11.021.686	65,98
1929	7.234.511	3.981.969	11.216.480	65,49
1930	7.925.093	4.177.189	12.102.282	65,48

POR ANO CIVIL — QUANTIDADE EM SACAS

ANO	Do Brasil	De outras procedências	Total	% do Brasil
1931	9.345.025	3.820.897	13.165.922	70,98
1932	6.987.528	4.369.913	11.348.441	61,50
1933	7.885.087	4.106.915	11.992.002	65,76
1934	7.560.649	3.962.696	11.523.618	65,62
1935	8.582.505	4.725.546	13.308.051	64,48
1936	7.842.926	5.333.561	13.176.487	59,52
1937	6.637.161	6.219.432	12.856.593	51,64
1938	9.091.891	5.960.898	15.052.789	60,40
1939	9.321.562	5.938.029	15.259.591	61,10
1940	8.309.459	7.226.750	15.536.209	53,48
1941	9.930.970	7.106.435	17.037.405	58,29
1942	5.654.967	7.456.855	13.111.822	43,14
1943	7.560.240	9.071.257	16.631.497	45,46
1944	11.030.339	8.686.209	19.716.548	55,96
1945	11.697.679	8.847.517	20.545.196	56,94
1946	11.589.475	8.969.780	20.559.255	56,37
1947	10.002.307	8.908.430	18.910.737	52,89
1948	11.567.955	9.401.206	20.969.161	55,17
1949	12.763.683	9.341.641	22.105.324	57,74
1950	9.521.216	8.918.829	18.440.045	51,63
1951	10.989.428	9.367.944	20.357.372	53,98
1952	10.101.036	10.172.477	20.273.513	49,82

EQUILIBRE SUA ADUBAÇÃO COM
POTASSA
A GRANDE REGULADORA DAS COLHEITAS PESADAS.
COMPLEMENTO INDISPENSÁVEL
DO FÓSFORO E DO AZÔTO
Use Cloreto 60% ou Sulfato de Potássio 48% K20 — Fosfato bicálcico "Fertiphos" — 38 a 42% P205 — Sulfato de amônio 21% N
Folhetos gratuitos e informações para importação:
SOCIEDADE DE POTASSA E DE PRODUTOS AGRÍCOLAS LTDA.
Av. Ipiranga, 674 - 7.º - Salas 708 a 712 - Fone 34-1247 - Caixa Postal 6082
SÃO PAULO

EXPERIÊNCIAS DE ADUBAÇÃO NO TERRENO

J. BEMELMANS
Engenheiro agrônomo.

Os experimentos de adubação são práticas constantes de tôdas as Estações Experimentais.

A sua realização exige certos cuidados que procuraremos resumir aqui, começando pela técnica da experimentação científica.

Escolha do local:

A primeira consideração será a do tipo de solo que se deseja estudar, se terra roxa, terra massapé, glacial, arenito etc.

Determinado o tipo, deverá ser escolhida uma área bem representativa desse solo, não só pela aparência, como também pelas análises físicas, químicas e biológicas.

A não ser casos especiais ela deverá ser de fertilidade média.

Essa área deverá ser perfeitamente **homogênea,** isto é apresentar uma só textura e profundidade de solo, e o mesmo subsolo em tôda sua extensão. Não deverá ter veios de pedras ou de umidade, nem conter ou ter contido formigueiros ou outras pragas.

Essa homogeneidade será verificada pelo cultivo normal e igual, durante um ou dois anos antes da instalação do experimento, colhendo separadamente e controlando a produção de cada parcela da futura experiência.

A ocupação durante os dez anos precedentes deverá ter sido uniforme, com mata, pasto, culturas das mesmas plantas em tôda a área, etc., sem que houvesse tido "caieiras" de resíduos acumulados em determinados pontos para apodrecer ou para serem queimados, etc.

A área escolhida deverá ainda ser a mais horizontal possível, ou de declividade suave, perfeitamente uniforme e orientada na mesma direção magnética (mesma face) de preferência orientada para o norte. O croquis do experimento deverá sempre trazer o rumo Norte e a direção ou as direções do declive.

Também deverá estar afastada da influência dos prédios, das cortinas de árvores quebra vento, das plantações perenes, das matas e das pragas (formigas, caça, furtos, etc.)

ANÁLISES DO SOLO

A análise física e química do solo deverá ser feita antes da plantação e depois da colheita, tanto do solo como do subsolo, ou ainda por camadas de solo de 20 em 20 centímetros, retirando as amostras de terra com tôda a técnica usual.

Convirá fazer uma série de amostras para cada bloco de parcelas, quando houver repetições de blocos, ou quando o experimento fôr muito extenso.

Em cada bloco serão retiradas uma amostra por parcela, misturando-se muito bem tôdas as amostras semelhantes (da mesma camada), a fim de conseguir uma amostra média do bloco. As covas abertas serão fechadas com o cuidado de repôr as camadas de terra na mesma posição inicial.

Convém geralmente abrir um ou mais perfís, porém à margem dos blocos para não prejudicar certas parcelas do próprio experimento. Seu estudo será confiado a um pedólogo especialista.

As análises serão feitas por um laboratório idôneo, bem aparelhado, sempre o mesmo e pelos mesmos métodos em relação ao experimento visado.

As análises físico-mecânicas deverão considerar a textura (teores em areia, limo e argila), a estrutura (modo de arranjo dessas frações), a porosidade (porcentagem de espaços vasios existentes entre os grânulos do solo), a água ativa e inativa (água capilar máxima, umidade equivalente e umidade de murchamento).

As análises químicas deverão considerar a acidez do terreno (pH) determinado pelo processo internacional e outro mais adaptado ao país como KCl N); o teor em C e em N; o teor em elementos trocaveis como K, Na, Ca, Mg, PO_4, Al, H e os teores totais desses mesmos elementos, incluindo o enxofre (S).

Em casos particulares (turfas, areias, etc.) convirá pesquisar os elementos menores, que virão explicar algumas vêzes os resultados à primeira vista discordantes.

A análise microbiológica ainda é pouco praticada, embora existam relações importantes entre a fauna microbiana e a flora criptogâmica de um lado, e o húmus, a matéria orgânica e a solubilização de certas reservas do solo de outro lado. (1)

ACIDEZ DO SOLO: pH

A acidez ou a alcalinidade dos solos são fatores limitativos da produção.

Fazer experiências para estudo da ação dos elementos fertilizantes em solos abaixo de pH 5.5 (50 vêzes mais ácidos do que o neutro) ou acima de pH 8,5 (50 vêzes mais alcalinos do que o neutro) é expor-se na certa à obtenção de resultados contraditórios.

Pode-se não considerar o fator pH quando são pesquisadas as espécies adubos apropriados ao terreno nas suas condições existentes.

Mas mesmo assim, consideramos que os solos de pH abaixo de 5,5 ou acima de 8,5 não devem ser adubados antes de serem "corrigidos" por corretivos (cal, calcário, enxofre) e matéria orgânica.

Os solos "mineralizados" quasi nunca reagem economicamente aos adubos químicos. Então êstes levam a fama, quando o culpado é na realidade o solo impróprio.

Solos "mineralizados" (ácidos e com deficiência de húmus) devem primeiro ser "normalizados" (estercados e posto doses adequadas de calcário) durante um ano ou mais, antes de ser estabelecido o experimento.

AGENTES METEOROLÓGICOS

Essa parte de suma importância sôbre a vida das plantas, vem geralmente muito mal relacionada nos resultados de experiências.

Entre os fatores principais destacamos a luminosidade, a temperatura, a umidade, o teor do ar em gás carbônico.

Esses fatores deverão ser coligidos pelo maior número possível de anos para o local e ainda deverão ser comparados com os dados das zonas visinhas, para evitar estabelecer experiências ou estações experimentais em "ilhas climáticas" particularíssimas. Os dados de altura de chuva, temperatura e luminosidades deverão ser coligidos por parcelas máximas mensais, o que permitirá apreciar a repartição desses meteores durante as estações e durante o ano todo.

Maiores detalhes sôbre a ação desses fatores climáticos na fisiologia vegetal poderão ser encontrados nos tratados especializados (19 pg 39 a 47; 11 pg 1 a 45; 22).

Para eliminar o mais possível a influência fortuita de fatores climáticos depressivos ou pletóricos, cada estudo experimental deveria levar um mínimo de 5 anos ou melhor 7 a 11 anos.

Para mostrar a importância desses fatores climáticos, apenas lembrarmos que

1.º/ o trigo vegeta desde o norte da Suécia (paralelo 60 com temperatura média baixa mas com iluminação extensa, até além dos trópicos (paralelo 20) com calor elevado e iluminação bem mais curta. (21). A árvore "Casca de anta" é encontrada desde a América Central até a Patagônia (22);

2.º/ a tôda diminuição da hidratação dos tecidos corresponde um decréscimo e mesmo a paralização da função clorofiliana (19);

3.º/a vegetação luxuriante da época geológica do carbonífero foi devida à maior riqueza em CO_2 da atmosfera daquela época. E foi devido à intervenção dos vegetais sôbre esse teor, que a atmosfera da terra tornou-se mais rica em oxigênio, permitindo a vida dos animais superiores (19);

4.º/ O prof. A. Demolon escreve (11 pg. 361): "Em certos casos o efeito útil da adubação pode ser anulado por condições meterológica desfavoráveis ao crescimento dos vegetais. Muitas vêzes considera-se que a nutrição rege o crescimento, enquanto êste acha-se limitado por fatores externos".

POSSIBILIDADES DE IRRIGAÇÃO

Embora não possa ser recomendada de um modo geral, a possibilidade de irrigação **por aspersão** de um modo perfeitamente idêntico para cada parcela poderia ser considerada quando destinada exclusivamente à remediar a ausência excepcional de chuvas normais.

Assim, esse aguamento nunca deveria ser demorado, para não encharcar o solo e muito menos permitir qualquer escorregamento de água sôbre o solo.

O registro da hora, da duração, da quantidade de litros de água

e de sua análise química deverá ser rigoroso e acompanhar o relatório da experiência.

Não sendo possível todo o rigor desse tratamento, e ficando a experiência prejudicada pela sêca, é preferível elimina-la do que apresentar conclusões com produções irrisórias (de 100 a 200 kg de trigo por hectare, por exemplo).

DIMENSÃO E DISPOSIÇÃO DAS PARCELAS

A maioria dos autores estão hoje de acôrdo para utilizar para cada parcela a área minima de 100 metros quadrados, tanto quanto possível de formato quadrado (10 x 10 m) que elimina melhor a heterogeneidade do que os canteiros alongados, e apresenta o menor perímetro em relação ao tamanho.

A disposição em quadrado latino é reconhecida hoje como a melhor, para o estudo de poucos fatores variáveis (4 a 8). Essa disposição consiste em conseguir em tôdas as linhas, tanto horizontais como verticais, tôdas as variáveis uma vez só. Temos assim tantas repetições quanto temos de tratamentos.

0	2	1	3
1	3	0	2
3	1	2	0
2	0	3	1

A disposição ao lado oferece um esquema para 4 variáveis e 4 repetições além de cada linha vertical, cada horizontal e das duas diagonais, cada um dos quatro quadrados também contém os 4 tratamentos. Os 4 cantos extremos e as quatro parcelas centrais ainda formam uma repetição. Tudo isso vem permitir maior precisão na análise estatística.

Para uma experiência clássica do estudo das 27 combinações dos três elementos N — P — K, Fisher (citado por Demolon) indica o esquema seguinte:

$N_0P_0K_0$	$N_0P_2K_1$	$N_2P_0K_2$
$N_1P_1K_0$	$N_2P_1K_1$	$N_1P_0K_1$
$N_2P_2K_0$	$N_0P_1K_2$	$N_1P_2K_2$

$N_1P_2K_1$	$N_1P_1K_2$	$N_0P_0K_2$
$N_2P_1K_0$	$N_0P_2K_0$	$N_2P_0K_1$
$N_1P_0K_0$	$N_2P_2K_2$	$N_0P_1K_1$

$N_2P_2K_1$	$N_1P_1K_1$	$N_0P_0K_1$
$N_2P_1K_2$	$N_0P_2K_2$	$N_2P_0K_0$
$N_1P_0K_2$	$N_0P_1K_0$	$N_1P_2K_0$

As parcelas são agrupadas em 3 blocos de 9 sendo que em cada bloco existem três parcelas N_0, três com N_1, três com N_2 e assim para cada elemento P e K.

Essa disposição permite uma análise estatística interessante, embora não existe repetição.

Outras disposições de quadrados latinos, de 3 x 3 a 12 x 12 combinações são encontradas no Archivo Fitotécnico del Uruguay, Vol. I entrega 2, últimas páginas (13).

As parcelas, ou pelo menos os blocos serão assinalados no terreno por meio de estacas altas de madeira de lei, da grossura mínima de um caibro. De um modo geral convém evitar os caminhos entre as parcelas, para evitar as influências das "beiras de campo".

VARIEDADES E LINHAGEM

Um ponto muito importante numa experiência de adubação (ou de época de plantio, ou de tratamentos culturais, ou de confronto entre variedades) é empregar sementes ou plantas originárias da seleção prolongada de uma mesma variedade, e melhor ainda, de uma mesma linhagem, de qualidades já conhecidas e fixadas.

As qualidades de produtividade de uma semente são intrinsecas, isto é, já vem determinadas nos gens; e uma semente originária de ascendentes de fraca produção, muito pouco produzirá a mais sob a ação dos fertilizantes. É uma das grandes dificuldades práticas da experimentação com árvores perenes, e em particular com o cafeeiro, quando se quer estabelecer um experimento num cafèzal já formado.

ÉPOCA DE PLANTIO

As experiências de adubação devem sempre respeitar a época mais apropriada para o plantio da planta em estudo. Isto é de suma importância no nosso país, pois tôdas as experiências realizadas para determinar essas épocas, comprovaram que as plantações fora de época dão quebras de produção de 10 a 50%, quebras que nenhuma adubação consegue anular.

A plantação fora de época coloca a planta em situação ecológica adversa e experimentos feitos nessas condições devem ser eliminados.

A data de plantação deve sempre vir mencionada na descrição do experimento.

QUANTIDADE DE SEMENTES

Além de utilizar-se de semente perfeitamente selecionada e uniformizada em peso, deve-se ainda utilizar um número igual por metro linear, e a distâncias perfeitamente regulares.

O tratamento fungicida é necessário para garantir a maior uniformidade possível da germinação.

ESPAÇAMENTO E STAND DAS PLANTAÇÕES

Naturalmente as distâncias entre as plantas serão as mais uniformes possiveis para tôdas as parcelas. Uma contagem será feita no fim da germinação ou do desbaste, e logo antes da colheita, com as respeti-

vas medições das falhas. Estas não devem passar de 40% do canteiro para não prejudicar por completo os resultados. As vêzes, por influência da própria fertilização errada, essas falhas podem ser maiores e se verificam nos mesmos tratamentos das várias repetições. Não se deve pois, neste caso, "corrigir" tais "stands" falhos.

A questão se complica com plantas perenes (café, fruteiras etc.) pois é sabido que as quatro árvores que cercam uma falha, produzem mais devido ao aumento de luz e de ar do espaço vasio; como a fazem as árvores das "beiradas". Esse aumento poderia vir a substituir a produção do pé faltoso.

E ainda: uma boa replanta produtiva de café por exemplo, poderá produzir mais do que um pé velho vizinho.

TRATOS CULTURAIS

Os tratos culturais serão sempre dados no mesmo dia, para o mesmo experimento, e tanto quanto possível pelo mesmo empregado, tomando-se nota das datas e das ocorrências especiais.

É natural que os tratamentos serão mais "caprichados" do que em lavoura em grande escala, a fim de reduzir ao mínimo os fatores "eventuais", embora esses cuidados não devem ser excessivos a ponto de obter resultados inaplicáveis na prática.

Os combates às pragas e aos fungos serão feitos preventivamente, ou em tempo hábil para reduzir ao mínimo qualquer interferência desses fatores prejudiciais ao rendimento. Não deve ser esquecido o possível efeito dos fungicidas como elementos menores (Cu, Zn, Fe) e como tal todos os canteiros devem ser pulverizados igualmente.

Nunca perder de vista que a germinação e os primeiros dias de vida são decisivos para a "saúde" do vegetal (ou do animal) e influem fortemente sôbre a produção. Uma germinação lenta por falta de umidade ou de calor prejudica por completo a vegetação. Plantinhas de algodão que sofrem a concorrência das más ervas nos seus quinze primeiros dias de vida produzem geralmente 100 a 150 quilos de algodão em caroço, a menos por hectare.

E assim qualquer serviço atrazado de desbaste, de capinas, de pulverização, etc.

A necessidade dos serviços serem feitos de um modo idêntico para tôdas as parcelas é posto em relevo quando se trata de plantar mandioca por exemplo, onde duas horas de diferença na abertura das covas, ou no corte das manivas, podem aniquilar completamente a brotação.

Na colheita, após medição ou evaluação das falhas, as plantas das beiradas das parcelas serão colhidas separadamente e desprezadas, para eliminar as possíveis interações entre tratamentos diferentes. As áreas correspondentes são naturalmente descontadas.

(Continua)

SOMBREAR OU REFLORESTAR

OS ESTRAGOS PELA GEADA NOS CAFÈZAIS E PASTAGENS DE S. PAULO

Pedro Corrêa Netto

O ambiente que domina as nossas fazendas, na atualidade, é bem diverso do que se observava outróra. As chuvas e a nebulosidade diminuiram de 40% nestes últimos 25 anos. O chão tornou-se duro, impedernido; não é mais uma esponja que absorvia as chuvas torrenciais ou abundantes pela continuidade. Os pingos vão se reunindo e, pela lei da gravidade, procurando os vales; no comêço como si fossem um simples cordão, para depois se transformarem em grandes torrentes que levam de roldão o húmus dadivoso para as profundezas dos rios e dos mares. As águas, em vez de serem absorvidas para depois evaporadas através da superfície da terra e dos vegetais, no sentido de se formarem novas nuvens e novas chuvas, se perdem para sempre em enxurradas loucas, semelhantes ao estouro de uma boiada. As chuvas tornam-se mais raras; as nuvens menos densas; e o céu, nestes mêses do meio do ano, tinge-se de um azul deslumbrante, ao passo que, cá em baixo, as pastagens sêcas, sob um sol rutilante que treme, são de um aspecto desolador.

Há um clamor geral contra a falta dágua e de energia elétrica.

Neste ambiente de secura, em consequência à devastação das matas, as plantas sofrem muito mais o efeito das geadas. As hervas forrageiras brotam com muita lentidão e o cafeeiro nunca mais alcança o porte e a fecundidade anteriores. Novos rumos deveremos dar, pois, às nossas fazendas, para que não se transformem em deserto. Quanto à cultura, reflorestar uma parte ou sombrear. O sombreamento da lavoura dá o mesmo resultado que o reflorestamento.

Como a lavoura velha, sombreada se ressente e produz pouco durante certo tempo, alguns fazendeiros cortam os ingàzeiros em vez de podarem os seus galhos em excesso. É sabido que a sombra demasiada evita a produção.

O Sr. José Miranda, meticuloso observador, gerente da Cia. Agrícola Rodrigues Alves, em São Manoel, com mais de um milhão de cafeeiros, denomina êste fenômeno de "período de adaptação". Esta abalisada opinião tem fundamento baseado na lavoura sombreada pelo ingàzeiro da referida Cia.; no comêço produzia menos que a insolada ao lado; atualmente produz 30% mais que a mesma insolada.

Uma lavoura sombreada de Mococa passou por esta crise. Aconselharam o proprietário a destruir os ingàzeiros. Este competente fazendeiro, não tendo aceito a insinuação, teve sorte; hoje a sua fazenda, rejuvenescida, é bastante produtiva; enquanto que as outras lavouras da mesma idade, na mesma zona, desapareceram.

Dos cafeeiros da Cia. Agrícola Rodrigues Alves, 30% foram atingidos pela geada; notando-se que na parte baixa, mais sujeita, os cafèzais sombreados nada sofreram.

Alguns cafèzais insolados que vi nas imediações desta Capital, no Klm. 24 da Estrada de Cotia; no Klm. 18 da Estrada da Repartição de Águas; na Aldeia de Carapicuiba; tôdos ficaram queimados pela geada,

com exceção do cafèzal sombreado do Dr. Arthur Vasconcellos, na referida Aldeia. O sombreamento é, portanto, o único remédio. É o processo aconselhável para a bôa produção, desde que não haja excesso de sombra e se tenha vencido o período de adaptação nos velhos cafèzais.

* * *

No meu sítio **Peabirú**, próximo ao Klm. 26 da estrada de Cotia, o chão cultivado e as pastagens amanheceram nos dias 5 e 6 de julho cobertos de espessa e extensa camada branca de gelo. O capim colonião, o gordura, o angola, o jaraguá, o capim elefante, a grama e o kikuio se transformaram num vasto lençol de fôlhas secas. Sòmente em um ponto ou outro divisavam-se diminutos oasis, pequenas moitas verdes de capim mourão que surgiam como únicos sobreviventes de uma tremenda catástrofe.

Este capim, também chamado "cortezia" e impròpriamente "barba de bode", cientìficamente **sporobulus**, vem preocupando a minha atenção há muitos anos como ótima planta forrageira só comparável ao kikuio, pois a sua análise revela 3 1/2 a 4% de proteína, quando o gordura, o capim elefante e o angola não apresentam mais que 1 1/2% da referida substância. Esta análise foi comprovada na prática. Nas fazendas visitadas por mim nas imediações de Poços de Caldas; em Maria da Fé; em Lambary (Sertãozinho); em Camanducaia (Extrema), fazenda do Sr. Quintino Bento, próxima à Cia. Melhoramentos; em Cambuquira, de propriedade do Sr. José Sabino de Carvalho, também conhecido por José Dutra; seus proprietários asseveram que o capim mourão, encontrado nos lugares pouco acidentados e sujeitos a geada, é a forragem que mais engorda o gado, com a vantagem de manter em alqueire dez cabeças de gado, enquanto o gordura nas mesmas paragens, não comporta mais que 3 a 4 rezes por alqueire de pastagem.

Por muito tempo o capim mourão se confundiu com a barba de bode, grama imprópria para alimentação do gado, que não a aprecia. Talvez seja o motivo de não ter sido aproveitado para formação de pastos. O barba de bode forma pequenas touceiras com fôlhas finas e curtas. O capim mourão dêle se distingue pelas touceiras e fôlhas que são maiores e pela inflorescência, cujas sementes se desprendem com facilidade do pendão, ao passo que no barba de bode ficam a êle presas.

O capim mourão só forma pastagens compactas e cerradas nos lugares frios, sujeitos a geada.

Há nos arredores de S. Paulo outra planta forrageira procurada pelo gado, que muito a aprecia, não só quando nova como também na época do florescimento, quando ela se torna algo áspera. É o capim guassú ou capim poróro-assú ou cientìficamente **eriantus trinii.** É encontrado nos vargedos dos arredores de S. Paulo, em touceiras altas que podem exceder de dois metros de altura. É parecido com o capim Venezuela, distinguindo-se deste por ser completamente refratário à geada, por ser bem maior, pela inflorescência e como planta forrageira que é mais apreciada pelo gado.

São as observações que as últimas geadas me deram oportunidade de fazer. Oxalá que estas duas forrageiras, exclusivamente nacionais, sejam úteis aos criadores e que, como refratárias à geada, venham preencher uma lacuna no setôr da pecuária.

FRAUDES DO CAFÉ

J. B. FERRAZ DE MENEZES JÚNIOR
Químico do Instituto Adolfo Lutz

Dos artifícios desonestos utilizados no comércio, a fraude é o mais comum e é tão velho quanto a própria humanidade.

Em todo sector especulativo onde esteja em jôgo o interêsse econômico, a ambição sem limites de aproveitadores sem escrúpulos faz sentir logo a sua indesejável presença.

A concorrência desleal desta casta de exploradores da economia popular se torna mais criminosa e desprezível quando se insurge no terreno da saúde pública, modificando e alterando a composição de produtos alimentícios, prejudicando e pondo em perigo a saúde e a vida de uma população.

Anular êste desonesto expediente foi sempre a preocupação máxima das autoridades sanitárias, em todos os quadrantes da Terra e em tôdas as épocas.

Às inúmeras e mais absurdas falsificações que se praticaram no passado podem-se juntar muitas outras que a argúcia inventiva dêstes artífices do mal cria, cada dia, para aumentar a série quase infinita de substâncias com que procuram dar vasão à sua incontida ganância.

Enquanto uns indivíduos fazem uso concientemente dos recursos da fraude, violando leis e regulamentos, outros dela tiram proveito, na ignorância da existência de meios capazes de a revelar e, se prevenidos dessa possibilidade, continuam ainda certos de que jamais alguém poderá reconhecê-la. A êstes parecerá inverossímel que um analista possa constatar a presença de fubá ou arroz numa farinha de trigo ou afirmar que uma "pessegada" foi feita exclusivamente de laranja.

A crença de que uma substância, depois de triturada, cosida ou torrada, desaparece ou some, como se costuma dizer, quando juntada a outra de igual aspecto, é a prova evidente das insistentes tentativas de fraudar os mais variados produtos alimentícios.

O café não escapou à regra. De todos os produtos, talvez, seja o que esteve e ainda está sujeito ao maior número de fraudes, por ser muito mais extensa a lista de substâncias que se prestam a êsse fim.

MACÉ (1891) refere-se à fraude, na França, do café crú, em grão, pela adição de água, com o fim de aumentar-lhe o pêso, e ainda à "fabricação" de café artificial, moldado com argila ou com pasta de farinha de trigo misturada à bôrra de café.

Com o mesmo intuito, na Europa, tem sido ainda utilizado o barro, a massa de pão ou o pó de fôlhas de raízes misturadas a mucilagens e substâncias químicas, nem sempre inertes, coloridas artificialmente (MENEZES, 1950).

SCHNEIDER (1920) cita o azul da Prússia como sendo aplicado para colorir feijões, sementes diversas e seixos, na adulteração do café crú e BRETEAU (1907) indica o ocre, a grafita, o índigo, o amarelo

crômo e os sais de cobre no tratamento de cafés avariados ou para dar melhor aparência ao produto de pouco valor comercial.

Esta preocupação não temos no Brasil. Continuando nosso país na liderança da produção mundial de café, o produto beneficiado encontra-se no comércio, enquadrado dentro dos tipos oficiais da Tabela de Classificação, predominando, todavia, os inferiores para o consumo interno, a fim de que os melhores tipos se destinem à exportação.

É o produto em pó o que melhor se presta à prática de fraudes. Seu aspecto exterior granuloso, sua contextura oleosa e aderente e sua côr, variando do castanho avermelhado ao pardo escuro, contribuem grandemente a se tornarem imperceptíveis, à vista desarmada, substâncias estranhas, as mais diversas, a êle adicionadas.

Desde que estejam com o mesmo grau de torração do café, estas substâncias são mascaradas pela absorção do óleo e aderência das partículas mais finas do pó de café à sua superfície, tornando-se difícil seu reconhecimento sem o auxílio de aparelhos e métodos analíticos especiais.

Devido ao preço elevado que alcança o café nos países importadores, a sofisticação do produto em pó toma proporções alarmantes. São numerosas as substâncias utilizadas para êsse fim e, entre elas, umas são consideradas como "sucedâneos do café" e outras servem, ùnicamente, para aumentar-lhe o pêso e o volume.

Há países em que o uso dos sucedâneos é considerado obrigatório e previsto em lei, havendo, por parte do consumidor, interêsse e prazer em usá-los, talvez por fôrça de hábito.

Estes produtos jamais poderão substituir o saboroso café no seu delicioso aroma, sabor e propriedades farmacodinâmicas. Quase todos dão à bebida um gôsto acre e intragável, lembrando o do mais intolerável remédio, acrescido de cheiro quase sempre desagradável e até mesmo repugnante. Eles são vendidos com o título de **Café**, seguido do nome da substância que o substitue (ex.: café-chicória, café-cevada, etc.)

Na Europa, os principais sucedâneos do café são os seguintes: — chicória, figo, cereais (cevada, trigo, centeio) e leguminosas. Para adulterar o café em pó, aumentando-lhe o volume e o pêso e, ainda, para comunicar à bebida uma côr artificial pardo-escura intensa, são apontadas as seguintes substâncias, além das citadas como "sucedâneos, do café": feijão soja, dente de leão, ameixa, beterraba, cenoura, cascas e frutos do carvalho, amendoim, batata, castanha da Índia, caroba, carôço de tâmara, farinhas, féculas, farelo, palha, serragem de madeira e bôrra de café.

É de se notar a preferência que existe em diferentes países, na escolha de uma determinada substância para fraudar o café.

A chicória tem, na Europa Central, o seu lugar de destaque entre as demais substâncias adulterantes do café, por ser planta que cresce expontâneamente à beira das estradas e em terrenos baldios, donde resulta a facilidade de ser obtida em grande quantidade e por preço muito barato.

Como sucedâneo do café, a chicória é também constantemente sofisticada e são tantas as substâncias empregadas na sua adulteração quanto as que se aplicam na fraude do café.

Na América do Sul a chicória não terá, por certo, a extensa apli-

cação que tem na Europa, pela simples razão de ser, principalmente entre nós, planta cultivada em pequena escala, tão sòmente para atender ao mercado de verdura e legumes.

No Uruguai são os cereais (cevada, trigo, milho) as principais substâncias adulterantes do café em pó (ROSA MATO, 1937).

No Brasil, como em todos os países cafeicultores, existe um problema no terreno da fraude que traz constante preocupação aos òrgãos fiscalizadores. Êste problema baseia-se no fato de que a principal fraude do café em pó está ligada ao imediato aproveitamento da casca do próprio café.

Sabemos que uma substância é tanto mais propícia a uma fraude quanto mais semelhança tiver com o produto visado, maior for a quantidade existente e menor o seu preço aquisitivo.

A casca do café preenche tôdas estas condições. Conquanto não possua as características de sabor, cheiro e outras qualidades inerentes à semente do café, as suas condições de semelhança são, no entanto, superiores às das demais substâncias adulterantes, donde a preferência indiscutível na sua escolha entre tôdas elas.

É material existente em grande quantidade e foi, até bem pouco tempo, usada exclusivamente para adubo nas fazendas. Seu preço, relativamente baixo e "compensador", completa a soma das suas inconfundíveis vantagens.

Pouco antes da alta crescente do café, não se cogitava, entre nós, da fraude sistemática do produto destinado ao consumo. A maioria das torrefações só se interessava em produzir pós de café de boa qualidade por não haver compensação de ordem econômica em substituí-los pelos de má qualidade, pois, não sendo grande a diferença de preço entre os dois tipos, o produto deixava ainda boa margem de lucro ao produtor e continuava a emprestar, à firma, a necessária reputação comercial.

A presença da casca, revelada algumas vêzes no exame microscópico, era devida à qualidade inferior de café utilizado na obtenção do pó, por torradores menos escrupulosos. Hoje, a adição propositada da casca ao café em pó é mais evidente, mesmo porque os piores tipos de café permitidos pela Tabela Oficial de Classificação jamais poderão dar porcentagens elevadas de casca ao produto moído, como já se teve oportunidade de verificar experimentalmente.

A casca deixou de ser o adubo fértil econômico da propriedade agrícola, para se transformar em preciosa mercadoria de um rendoso comércio clandestino entre o fazendeiro e o torrador. Não bastaram os dispositivos legais de proibição do transporte e comércio da casca de café, nem, tão pouco, a flagrante apreensão do material à porta ou no recinto das torrefações, seguida de severa punição aos detratores, com pesadas multas.

A casca continuava a aparecer no produto industrializado em proporções cada vez maiores, crescendo a porcentagem com o rítmo progressivo da elevação do preço do café. Apesar do Serviço de Policiamento da Alimentação Pública jamais ter deixado de enviar ao Instituto Adolfo Lutz, para análise, amostras de café em pó colhidas na Capital e os Laboratórios Regionais e Centros de Saúde colherem, para o mesmo fim, o produto no interior do Estado, uma fiscalização intensiva se fazia necessá-

ria para controlar as 434 torrefações existentes no Estado de S. Paulo, visando anular o efeito pernicioso desta modalidade de fraude, tornada, dia a dia, mais intensa. Competia à Superintendência dos Serviços do Café fazer esta fiscalização, o que, entretanto, de momento, não lhe era possível, por não estar aparelhada a fazer um serviço dessa natureza, principalmente por não possuir um laboratório de análises devidamente equipado.

No exame microscópico, a presença da casca no produto em pó era fàcilmente revelada, porém a sua determinação quantitativa se tornava impraticável pela falta de um método de análise especializado capaz de satisfazer tal exigência. Sòmente quando a proporção de casca de café encontrada no pó era grande, fazia-se constatar, nos laudos analíticos, a conclusão condenatória do produto, por estar em desacôrdo com as disposições legais em vigor. As quantidades pequenas eram toleradas, sendo o produto considerado próprio para o consumo por não se poder precisar a diferença que ia entre uma contaminação acidental e uma fraude de pequena proporção. Uma providência precisava ser tomada, visando anular o efeito pernicioso desta prática, tornada, dia a dia, mais intensa. Em 1948, tendo por objetivo a criação de um método analítico que viesse preencher esta lacuna, iniciaram-se, na Sub-Secção de Microscopia Alimentar do Instituto Adolfo Lutz, ensaios que, num período de dois anos, foram proseguidos com o fim de alcançar a meta desejada. Em 1950, com a publicação do trabalho "Método microcópico para contagem de cascas no café em pó", de autoria de J. B. Ferraz de Menezes Júnior e a colaboração de Bento Augusto de Almeida Bicudo, realizou-se o nosso desiderato.

Pôsto em prática o método, num entrosamento de serviços entre a Superintendência dos Serviços do Café e o Instituto Adolfo Lutz, conseguiu-se obter, em menos de um ano de atividade, a ausência quase completa desta modalidade de fraude na Capital paulista e uma considerável melhora do produto no interior do Estado, onde a fiscalização ainda não fôra intensificada. A casca, cujo preço chegou a atingir o valor de um terço da saca do melhor café (Cr$ 400,00), com esta providencial atitude obteve um declínio considerável no seu valor aquisitivo, pela diminuta procura que passou a ter por parte dos interessados. Os órgãos fiscalizadores muito lucraram com mais êste recurso analítico em benefício do consumidor.

Entretanto, a casca aí está e temos a certeza de que ainda continuará a despertar interêsse e a insistir para que contumazes fraudadores a usem, isto porque, como dissemos, a fraude é um artifício criminoso, como tantos outros, que terá sempre, numa coletividade heterogênea, ambiente propício para desenvolver suas maléficas raízes, muito embora tenha à sua frente todos os obstáculos da Lei a vencer.

Vários meios têm sido empregados para encobrir ou mascarar a presença da casca no pó: — torração elevada, moagem fina, o emprêgo sòmente do marinheiro (endocarpo) proveniente de cafés despolpados. Êste último caso, talvez tenha sido lembrado com o intuito de estabelecer dúvida no espírito do analista, possibilitando confusão entre o marinheiro e a película (espermoderma), por ser a presença desta permitida no café em pó e a daquele condenada, por pertencer à casca. Todavia, esta confu-

são não é possível, visto possuírem tais elementos, isoladamente, estrutura própria e característica, como veremos (fig. 1).

Além da casca do café, outras substâncias têm sido encontradas de permeio com o pó entregue ao consumo; entretanto, levando-se em conta o número de cafés fraudados com a casca, a proporção dos que se apresentam com diferentes substâncias é, comparativamente, pequena.

Dentre elas, citaremos as seguintes, na ordem de sua freqüência:— milho, casca da semente do cacáu, torrões e areia, cevada, arroz, feijão, caramelo, sacarose, colza, fedegoso e soja. As quatro últimas substâncias que fazem parte desta relação foram encontradas, em exame microscópico, uma única vez cada uma delas.

As substâncias aqui enumeradas como adulterantes referem-se a fraudes praticadas sòmente no Estado de São Paulo. Deixamos de abordar o assunto no tocante aos outros Estados da União, por não termos dados concretos para uma devida elucidação.

A cevada torrada, até bem pouco tempo, era entregue ao consumo público como um sucedâneo do café. A bebida era apreciada por muitas pessoas, contando-se, entre elas, os intransigentes inimigos do café, os doentes atacados de hiperacidez, nervosismo e insônia e os adeptos de religiões que proíbem o uso de excitantes.

A venda do produto estava garantida por licença adquirida, após exame prévio, em laboratório oficial do Estado.

O Decreto-lei n.º 1996 de 1-2-1940, reforçando as exigências do artigo 12 do Regulamento a que se refere o Decreto n.º 23.938 de 28-2-1934, veio caçar-lhe êste direito, por proibir, taxativamente, a fabricação, o comércio e o consumo de quaisquer sucedâneos do café.

Esta medida, muito lógica, tinha por fim evitar que na **Terra do Café,** às portas da superprodução, fôsse admitida no comércio a livre concorrência de um produto inferior, que procurava ostentar as qualidades da saborosa rubiácea. Esta tolerância reverteria em prejuízo do consumo do café, cujo uso deveria ser incentivado e, ainda, poderia franquear as portas à fraude do café que seria, então, adulterado com um sucedâneo permitido por lei, como acontece com o "café-chicória" na Europa. Os sucedâneos do café a que se refere o Decreto-lei n.º 1996 de 1-2-1940, são, textualmente, os seguintes:

"a) — oriundos de plantas e tubérculos:
chicória, dente de leão ou canudo de padre, raiz preta, cenoura, beterraba, nabo, colza, batata, grama, junco, amêndoa da terra (**Cyperus esculentus** L.), amendoim **Lathyrus tuberosus** L. (?), batata doce;

b) — oriundos de frutos e sementes:
semente de aspargo, trigo, centeio, cevada, milho meúdo, sorgo, grão de bico, milho, arroz, caroços de tâmara e de outras palmeiras, banana;

c) oriundos de frutos de plantas dicotiledôneas:
caroços de nozes, caroços de avelã, caroços de faia, castanhas, bolotas de carvalho de verão e de inverno, carvalhos mediterrâneos, alfarrobeira, figo, amora, trigo sarraceno, espinho, amora branca, groselha, pêra, maçã, sorva, espinheiro, castanha da Índia, uva, avezinho, baga de roseira brava, cereja, cereja de pássaros, sementes de diversas espécies, bolota da terra, ervilhas, lentilhas, ervilhaca, ervilhas chatas, feijão, feijão soja."

Entre as plantas aqui citadas, algumas são exóticas e outras desco-

nhecidas e não cultivadas entre nós. Entretanto, esta relação poderia ser muito mais extensa se pretendêssemos citar, ùnicamente, as plantas nossas (frutos, sementes, tubérculos, etc.), em condições de serem aproveitadas como sucedâneos ou utilizadas na fraude do café.

DETERMINAÇÃO DAS FRAUDES

Sendo de natureza e composição várias as substâncias empregadas na adulteração do café e, ainda, o próprio café, diversos são os métodos utilizados na sua determinação.

Para a análise química do café são aproveitados os recursos firmados em leis físico-químicas, os quais se aplicam também ao exame microscópico. Êste, cujo campo de ação é vastíssimo, requer a colaboração de vários sectores da Ciência, principalmente dos que se prendem à Biologia, dependência em que estão assentadas as bases da Microscopia Alimentar.

As determinações que, em conjunto, completam o quadro da análise química do café em pó, decidem pela boa ou má qualidade do produto industrializado.

Passando em revista tais determinações, podemos consignar como mais freqüentes nos laboratórios de Bromatologia as que constituem os "paradigmas de análises" do Instituto Adolfo Lùtz.

Caracteres Organolépticos

1 { Aspecto, Côr, Cheiro, Sabor }

Determinações Diversas

2) Substâncias voláteis a 150°C, g (por cento)
3) Trimetilxantina (Cafeína), g (por cento)
4) Extrato aquoso, g (por cento)
5) Resíduo mineral fixo, g (por cento)
6) Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico (1 + 9), g (por cento)
7) Resíduo mineral fixo solúvel em ácido clorídrico (1 + 9), g (por cento)
8) Alcalinidade do resíduo mineral fixo solúvel em água, em solução normal, ml (por cem g)

Pesquisas Diversas

9) Metais
10) Eventuais
11) Exame microscópico.

As determinações acima enumeradas poderão ser feitas por métodos

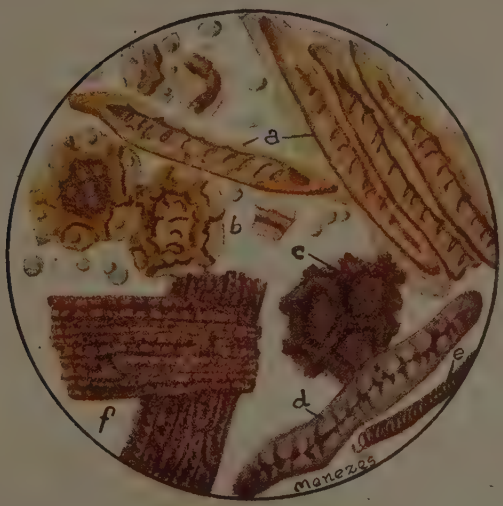


Fig. 1 — Café torrado em pó contendo cascas — 400 x (original).

Fig. 2 — Elementos histológicos do milho torrado — 400 x (original).

ou processo da escolha do analista ou da preferência do laboratório. Sendo numerosos os métodos de análise de alimentos, o resultado obtido com a aplicação de cada um dêles não será precisamente o mesmo, tratando-se de determinada substância. Com o fim de conseguir a padronização das técnicas de análises nos laboratórios oficiais e nos das indústrias de alimentos, de forma a se poder chegar, satisfatòriamente, a resultados uniformes, o Instituto Adolfo Lutz, após longos anos de estudo, publicou os "Métodos de Análises Bromatológicas", esperando que os mesmos sejam úteis não só a São Paulo e demais estados brasileiros, como também aos países sul americanos.

Caracteres Organolépticos: O aspecto apresentado pelo produto é altamente elucidativo, do ponto de vista analítico, por exibir cada substância, externamente, aparência própria, podendo ser reconhecida, muitas vêzes, até mesmo à vista desarmada. A sua côr, muito embora modificada por efeito das múltiplas tonalidades oferecidas pela torração, apresenta meio seguro para distinguí-la de outras, por sua vez características pertencentes a substâncias diferentes.

Idêntica elucidação pode fornecer a superfície áspera, lisa ou granulosa do material, seu brilho, transparência ou opacidade.

A peculiaridade do aroma é um índice orientador de grande importância na identificação bromatológica da amostra examinada e não é menos importante o recurso oferecido pela prova comparativa do sabor, muitas vêzes "sui-generis", das substâncias.

A "prova de xícara" utilizada pelos classificadores oficiais de café vem confirmar a veracidade desta assertiva, pelo imediato resultado que apresenta a amostra examinada, assegurando tratar-se de um café de bebida "mole ou suave", "dura", "Rio" ou de sabor intermediário.

O café torrado, recentemente moído, tem aroma agradável, o qual, entretanto, à proporção que o café envelhece, vai se modificando lentamente, devido a alterações posteriores sofridas pelos componentes químicos do grão, por efeitos diversos (exposição ao ar, umidade, oxidação, rancificação, etc). Substâncias estranhas adicionadas ao pó de café modificando-lhe completamente o aroma, como se pode observar quando a chicória, o milho, a cevada e até mesmo a casca do café estão presentes.

Nêste caso, o sabor estará, também, modificado. Uma atenta observação comparativa dêste com o sabor particular do café, torna-se interessante, por poder, quase sempre, indicar a substância presente, como acontece com o caramelo, cujo gôsto doce-amargo típico de açúcar queimado antecipa a sua determinação.

A prova é feita experimentando pequena porção do pó ou do seu infuso.

Os caracteres organolépticos de um produto cujo aspecto, côr, aroma e sabor estejam alterados, poderão, de início, alertar o analista a suspeitar de uma fraude e a guiá-lo na pesquisa ou determinação a fazer.

Substâncias Voláteis: A determinação da umidade no pó de café pode constatar a fraude por adição de água, concluir pela torração, recente ou não, do produto e a precariedade de seu acondicionamento.

A molhagem do café em pó será determinada, portanto, por êsse meio, tendo-se em conta que os cafés recentemente torrados encerram em média de 1 a 2% de água, podendo atingir até 7%, à proporção que

envelhecem. O café poderá absorver aproximadamente 20% de água, desde que seja adicionada ao torrador no ato da torração (HÉRAIL, 1927). Segundo PELLERIN (1910), a molhagem é caracterizada por uma proporção de água superior a 5%. Em análises de rotina efetuadas no Instituto Adolfo Lutz, os resultados encontrados foram de 2 a 9%, havendo predominância dos teores de 5 a 7%. De acôrdo com o nosso Regulamento Bromatológico, o café torrado e moído deverá ter no máximo 8% de substâncias voláteis a 105°C.

CAFEÍNA: A dosagem da cafeína continua a ser a prova distintiva e característica nas análises químicas do café e vem sendo mantida desde os primeiros ensaios de König — o clássico das análises de alimentos — quando isolou 8 constituintes, até hoje, em que mais de 40 princípios imediatos foram revelados na semente maravilhosa (PAULA, 1944).

Muito embora sejam conhecidos inúmeros componentes da semente do café, sòmente a cafeína foi, pràticamente, estudada química e fisiològicamente, até o presente momento, motivo por que as qualidades farmacodinâmicas emprestadas ao infuso do café-bebida são as mesmas atribuídas à cafeína.

A cafeína foi encontrada em 125 análises de produtos comerciais realizados no Instituto Adolfo Lutz, na proporção de 0,700 g a 1,500 g%; desta forma, presupõe-se como esgotado ou contendo substâncias estranhas o produto que apresentar teor abaixo de 0,700 g %.

Segundo alguns autores, dado o número considerável de espécies e variedades de cafés existentes é de acôrdo com as condições climatéricas, natureza do solo, tratamento, colheita e seca dos frutos, estas cifras poderão estar compreendidas entre 0,600 a 2,200 g %, sendo certo, entretanto, que os teores mais comumente encontrados estão compreendidos entre 1,0 g e 1,500 g %.

São conhecidas algumas espécies do gênero **Coffea** isentas de cafeína **(C. humboldtiana, C. galliennii, C. bonnieri e C. mogeneti)**, como também produtos comerciais isentos de cafeína dos quais as mesmas é extraida por processos patenteados. Êstes produtos, de larga aceitação na Europa e nos Estados Unidos, são conhecidos com as marcas: **Kaffee Hag, Sanka, Saka e Dekofa** (WINTON, 1932). Após intensa campanha iniciada contra as propriedades farmacodinâmicas da saborosa bebida, tais produtos foram introduzidos no comércio por industriais interessados na exploração do café descafeinado, principalmente por fabricantes de cafeína.

Além dos fatôres botânicos e mesológicos que podem atuar sôbre a riqueza do principal alcalóide do café, necessário se torna levar em conta qual dos inúmeros métodos de extração foi empregado, qual o solvente utilizado e se o resultado refere-se ao café crú ou torrado. Nem todos os autores são claros neste sentido deixando, por isso, permanecer uma dúvida no tocante aos resultados obtidos. Como a cafeína se encontra no café crú, não só em estado livre, como no de combinado, sob a forma de clorogenato de cafeína e clorogenato duplo de cafeína e potássio (COLLIN, 1908), a sua extração, de acôrdo com o método empregado, nem sempre será completa e, ainda, estando o seu ponto de

fusão e de sublimação dentro das temperaturas usuais de torrefação, justifica-se a perda de cafeína, comumente observada entre o café crú e torrado.

Em seu relatório ao Instituto de Tecnologia de Massachussetts, o prof. Prescott declara que o café torrado encerra maior porcentagem de cafeína que o café crú, porém sua opinião não é a mesma da maioria dos entendidos no assunto (JOHNSON, 1935). CHARLES W. TRIGG (1935), membro do Instituto Mellon de Pesquisas Industriais afirma que: a variabilidade do teor de cafeína do café, segundo a intensidade de torração, é devida a que parte considerável da cafeína é volatilizada, ficando, desta forma, reduzida à quantidade primitiva existente no grão. Quanto mais a torração for impelida, tanto maior será essa redução, tendo, todavia, ficado demonstrado, pelas análises, que a perda da cafeína não se processa num ritmo proporcional à referida redução, visto a porcentagem da cafeína decrescer constantemente com a intensificação do grau de torração. Se a torração for impelida muito longe, quase ao ponto de carbonização, o teor em cafeína será quase nulo (UKERS, 1935).

São os seguintes os resultados apontados por alguns autores referentes à porcentagem de cafeína encontrada no café crú e torrado:

café crú	café torrado	
De 0,8 a 1,8%	De 0,8 a 1,8%	(Collin)
De 1,0 a 1,5%	— —	(Hérail)
De 1,07 a 1,59%	De 0,82 a 2,19%	(Winton)
De 0,7 a 2,5%	— —	(Breteau)
— 1,87 (Café Santos)..	1,81 —	(Triggs)
— — 1,0 a 2,0% —	— —	(Youngken)

Há torradores que, no intuito de encobrir a fraude por adição de cascas, torram excessivamente o café, o que vem expor, mais fàcilmente, o produto à condenação por dois motivos: pela presença da casca que será forçosamente, apontada pelo exame microscópico e pelo baixo teor de cafeína encontrado na análise química devido à sua volatilização por excesso de temperatura durante o processo de torra.

A nossa legislação bromatológica em vigor prevê, em 0,700 g %, o teor mínimo de cafeína para o produto comercial entregue ao consumo.

EXTRATO AQUOSO: As cifras apresentadas em nossas determinações do extrato aquoso estão compreendidas entre 20,70 e 29,00 g %, notando-se que, para o café de boa qualidade, a proporção foi de 23,00 a 26,00 g %. Uma alteração para mais ou para menos denunciaria, respectivamente, a adição de substâncias extranhas ou a possibilidade de se tratar de café esgotado. Nessas análises, nenhuma das amostras apresentou fraude por presença de caramelo, amiláceos e outras substâncias estranhas, a não ser a casca do próprio café, em proporções várias; caso contrário, teríamos a elevação dêsse teor para 38,00 g% ou mais, como se verificou em análises anteriores, nas quais foi constatada a presença de milho e de caramelo.

Winton dá como média normal para extrato aquoso os seguintes teores: — 22,35 g % para o café, 25,88 g % para o trigo e 72,98 g % para a chicória, e Pellerin cita os seguintes: 25.00 g% para o café, 70,30 g% para a chicória, 48,00 g% para os cereais torrados (centeio, massa de

Fig. 3 — Elementos histológicos da casca de cacau, torrada — 400 x (original).

Fig. 4 — Elementos histológicos da cevada torrada — 400 x (original).

e 65,00 g % para o mate torrado. Conclui-se, daí, que o café terá seu extrato aquoso aumentado tôda vez que lhe forem juntadas substâncias estranhas que possuam estrato aquoso elevado e o terá com diminuição de pêso (inferior a 25.00 g%) quando fôr parcialmente esgotado, contiver substâncias minerais ou pó de cascas e caroços de constituição pétrea.

Como o produto em pó entregue ao consumo é constituído de mistura de cafés de várias procedências a fim de se padronizarem as qualidades sápidas e aromáticas que devem ser permanentes para cada marca comercial, é natural que seu extrato aquoso tenha oscilação e seja encontrado dentro dos citados teores, cuja média comum é de 23,00 a 26,00 %.

Neste caso, tomamos a liberdade de lembrar, aqui, o grande interêsse e mesmo a necessidade de figurar em nosso futuro **Codex alimentarius** um teor mínimo e um teor máximo a ser permitido para o extrato aquoso do café, visto não haver referência a respeito nas disposições legais do Regulamento Bromatológico em vigor.

Resíduo Mineral Fixo: No café torrado, o resíduo mineral fixo total tem um âmbito de variação muito largo. As cifras por nós encontradas estão compreendidas entre 3,60 a 6,50 g % e Winton cita as seguintes, obtidas por alguns experimentadores: 3,74 a 4,38 g % (média 4,06 g %).

Como o resíduo mineral fixo total se compõe de uma parte solúvel e outra insolúvel em HCl a 1 + 9, compreende-se que, dentro das oscilações apresentadas pela soma dos teores encontrados nas duas partes do resíduo, existirá, quase sempre, para os cafés de boa qualidade, uma diferença apreciável a ser preenchida.

A média encontrada por pesquisadores americanos é de 0,75 g % para o insolúvel e de 3,31 g % para o solúvel.

Em nossas análises de rotina, a média encontrada dos valores do resíduo mineral fixo insolúvel está compreendida entre 0,08 a 0,20 g%, tendo os resultados oscilado de 0,008 a 1,40 g%.

Constatou-se que, tôdas as vêzes que êste resíduo insolúvel foi superior a 0,80 g %, o produto deixou de se enquadrar nos dispositivos legais em vigor.

Os nossos dados para o resíduo mineral fixo solúvel oscilam entre 3,50 a 5,80 g %, predominando, entretanto, as cifras de 4,00 a 4,30 g %.

Desta forma, um café com o resíduo mineral fixo total de 3,5 g% daria margem ao torrador a adicionar, fraudulentamente, até 1,5 g % de terra ou areia sem, contudo, ultrapassar o limite legal de 5,0 g %.

Esta prova continuará a ter valor relativo se não houver uma exigência legal para coibir um recurso tão propício à fraude.

Necessário se faz, também, figurar em nosso Regulamento Bromatológico um limite de tolerância para o resíduo mineral fixo insolúvel no HCl que acreditamos poder ser fixado no máximo de 0,20 g %, principalmente porque os torradores modernos possuem peneiras e ventiladores que permitem a eliminação de tais impurezas do café.

(Continua)

Resumos e Transcrições

BANCO DO ESTADO DE S. PAULO S. A.

(Com garantia do Govêrno do Estado de São Paulo)

Capital realizado ..... Cr$ 100.000.000,00

FAZ TODA E QUALQUER OPERAÇÃO BANCÁRIA

EMPRÉSTIMOS
sôbre café, algodão e outros produtos agrícolas
Desconto de Letras e Duplicatas
Guarda de Títulos e Valores
Cobranças de dividendos e de juros de apólices
Bonus rotativos do Tesouro do Estado
Apólices Uniformizadas, Apólices Populares Paulistas, etc.
Operações de câmbio de qualquer natureza
Correspondentes nas principais praças do país e do exterior
Cofres de aluguel — Depósitos noturnos.

SERVIÇO RÁPIDO E EFICIENTE

MATRIZ: — SÃO PAULO

Caixa Postal, 789 — Enderêço Telegráfico: "BANESPA"

AGÊNCIAS

1 — Adamantina
2 — Amparo
3 — Andradina
4 — Araçatuba
5 — Araraquara
6 — Araras
7 — Atibáia
8 — Avaré
9 — Barretos
10 — Batatais
11 — Baurú
12 — Bebedouro
13 — Botucatú
14 — Biriguí
15 — Brás (Capital)
16 — Caçapava
17 — Campinas
18 — Campo Grande (Mato Grosso)
19 — Campos do Jordão
20 — Casa Branca
21 — Catanduva
22 — Franca
23 — Gália
24 — Goiania (Est.Goiás)
25 — Guaratinguetá
26 — Ibitinga
27 — Itapetininga
28 — Itapeva
29 — Itú
30 — Ituverava
31 — Jaboticabal
32 — Jaú
33 — Jundiaí
34 — Lençóis Paulista
35 — Limeira
36 — Lins
37 — Lucélia
38 — Marília
39 — Mirassol
40 — Mogi-Mirim
41 — Novo Horizonte
42 — Olímpia
43 — Ourinhos
44 — Palmital
45 — Penápolis
46 — Pinhal
47 — Piracicaba
48 — Pirajuí
49 — Pirassununga
50 — Pres. Prudente
51 — Pres. Venceslau
52 — Quatá
53 — Registro
54 — Ribeirão Preto
55 — Rio Claro
56 — Rio de Janeiro
57 — Sta. Cruz do Rio Pardo
58 — Santo Anastácio
59 — Santos
60 — S. Bernardo do Campo
51 — São Carlos
62 — S. João da Bôa Vista
63 — São Joaquim da Barra
64 — S. José do Rio Pardo
65 — S. José do Rio Preto
66 — São Simão
67 — Sorocaba
68 — Tanabí
69 — Taubaté
70 — Tietê
71 — Tupã
72 — Uberlândia (Minas Gerais)

NORMAS PARA INICIAR UMA LAVOURA DE CAFÉ

São Paulo precisa transformar-se em um grande viveiro de mudas, que possibilite substituir suas velhas lavouras por outras racionalmente formadas.

LAURISTON POUSA BICUDO
(Engenheiro agrônomo)

Pena é que as grandes soluções agrícolas de uma nação, especialmente as da cafeicultura, demandem longo tempo e não possam, assim, causar efeitos econômicos e demagógicos imediatos. Porque a ninguém é lícito contestar que a extremamente grave conjuntura da lavoura cafeeira paulista e nacional só poderá encontrar uma saída decente: a substituição paulatina — num prazo que, evidentemente, terá que ser grande — dos talhões decadentes, por cafèzais formados segundo a melhor técnica agrícola e mediante o maior amparo técnico e financeiro do govêrno. Num programa, digamos, de dez anos, um décimo dos cafeeiros seriam substituidos anualmente, mas no quinto ou sexto ano de execução surgiriam já os primeiros benefícios para o país, representados por maior volume de café exportável. Tal programa implicaria, de um lado, na formação de um corpo de agrônomos-cafeicultores, para prover a assistência técnica, e de outro na constituição de um Fundo ou uma Carteira, que responda pela assistência financeira efetiva. Afigura-se-nos que o problema de uma massa de cafèzais decadentes, improdutivos e deficitários, por velhos e ao sabor de uma erosão recrudescente, nunca poderá ser resolvido, "in totum" e definitivamente, com a série de medidas salutares mas pouco praticáveis que em geral se recomenda — as de ordem técnica — e muito menos com políticas de mercado e preços que não encontram esteio no rendimento agrícola verificado em cada propriedade, no Brasil. Devíamos, antes, nos assustar mais com o fantasma representado pela disposição com que outros povos se atiram à produção cafeeira. O continuar a tomar, aqui, apenas as meias medidas ou medidas protelatórias, poderá nos dar confôrto pela **aparência de solução** — mas em nada nos garantirá, de futuro, que contemos sempre com essa "inesgotável" fonte de divisas.

* * *

Plantar com sementes ou com mudas? — A maneira de iniciar uma plantação, usando diretamente as sementes ou fazendo antes as mudas, depende da extensão da cultura e da organização da propriedade. Só é aconselhável a utilização de sementes quando, cogitando-se de plantar grande número de pés, não disponha o cafeicultor dos indispensáveis recursos para uma produção volumosa de mudas ou para as adquirir de outrem. Ou quando, apesar de ser relativamente pequeno o número

de covas a plantar, faltem organização e pessoal habilitado. Em geral, a elaboração de mudas e o plantio definitivo destas não se farão com êxito sem a assistência continuada do proprietário ou de quem, com igual interêsse, lhe faça as vezes. Aparentemente, o plantio com mudas é mais dispendioso — e o é realmente, em termos de dinheiro imediatamente exigível. Uma cova de café, plantada com mudas, fica em 8 a 12 cruzeiros (serviço bem feito) e com sementes em apenas 3 a 5 cruzeiros. Ganha-se, porém, um ano de produção e um cafèzal formado com mudas é incomparàvelmente superior, em tôda sua vida econômica, a outro estabelecido com sementes. De outra parte, levando-se os cafeeiros ao terreno definitivo já com um ano de idade (mudas), economiza-se um ano de trato de formação, o que compensa, é verdade que em proporção reduzida, as despesas para a produção dessas mudas. A conclusão é que deve sempre que possível ser dada preferência ao emprêgo de mudas. O cafeicultor que se dispuser a plantar extensa área e não contar com recursos para produzir ou adquirir mudas, ou então não tiver meios e organização para formar com mudas um cafèzal relativamente pequeno, não deve plantar, de um jacto, essa extensa área, metodizando o serviço e, no segundo caso, tratar de se organizar para fazer mudas, para só depois formar um novo cafèzal.

Escolha das sementes e das variedades — O primeiro cuidado é escolher as sementes, cuidando para que elas sejam adquiridas, preferìvelmente, em fonte oficial ou, na impossibilidade, em fazendas sugeridas pela Secretaria da Agricultura. O melhor tipo de sementes é o despolpada seca. Antes, é claro, deverá ser escolhida a variedade e esta, no momento, terá que ser recrutada entre as seguintes: bourbon vermelho, bourbon amarelo e sumatra de mundo novo, uma, duas ou as três, ao mesmo tempo, como matriz e uma porcentagem não maior do que 20% do total de pés a formar, de caturra — isto, se o cafeicultor fôr entusiasta desta variedade. Uma distribuição ideal seria: 20% de bourbon vermelho, 20% de bourbon amarelo, 40% de sumatra novo e 20% de caturra. A não adotar êste último, metade de bourbon e metade de sumatra de mundo novo. Por enquanto, contudo, dificilmente o cafeicultor conseguirá sementes boas para estabelecer essa proporção, tendo que se cingir ao que obtiver.

Produção de mudas — Ninguém produzirá boas mudas, sem antes inspecionar detidamente um bom viveiro e ali enfronhar-se de muitos detalhes indispensáveis. No entanto, é fácil fazer boas mudas: a condição "sine qua non" é o capricho nas instalações, no manuseio, etc., adubo e bastante água fácil de ser utilizada. O melhor tipo de muda é a individual, que poderá, economicamente, ser obtida em laminados de pinho. Um laminado, feito cartucho e cheio de terra estercada para receber a semente ou a mudinha, em transplante, deverá ter, no mínimo, 18 cm de altura e 6 cm de diâmetro. O ideal será respectivamente, 23 cm e 8 cm.

a) **Semeação direta** — Se o cafeicultor conseguir cedo as sementes (até julho ou agôsto), no máximo, poderá semear uma parte diretamente nos cartuchos preparados, colocando 2 sementes por recipiente, se forem de fonte oficial, ou 3, mesmo 4, se forem de procedência particular e de acôrdo com o seu aspecto e garantia maior ou menor de seu

poder germinativo. Esta semeação direta deverá observar rigorosamente dois pontos básicos:

1) Grande facilidade de irrigação, pois as regas têm que ser mais abundantes do que nos canteiros, quer pela estação seca e com ventos, quer porque os cartuchos têm a tendência de se ressecarem, por se tratar de uma espécie de solo subdividido.

2) Assentamento dos laminados sôbre o chão, bem preparado e forrado (com casca de arroz ou outro material celulósico), levemente separado uns dos outros, a fim de se evitar um apodrecimento precóce.

As mudas feitas por semeação direta têm as vantagens de não sofrerem qualquer traumatismo no pião, e de ficarem um pouco mais baratas que as produzidas por transplante. Devem, contudo, ser utilizadas, em plantio definitivo, em janeiro-fevereiro-março — que não é a época ideal — necessitando, então, de proteção, dada sua pouca idade. Nunca se poderá ter a certeza de que os laminados resistirão até outubro ou novembro do ano seguinte à semeação, se bem que, uma vez tomados os devidos cuidados, é frequente que resistam, correndo-se, então, apenas o risco da raiz principal atingir o chão do viveiro (se isto acontecer, o "pião" deve ser cortado ao nível da base do cartucho, por ocasião do plantio). No caso de germinar mais de uma semente, a plantinha excedente deve ser transplantada para outro cartucho adrede preparado. Neste tipo de semeadura, se a semente usada foi boa, consegue-se 3.000 a 4.000 mudas por quilo.

b) **Semeação em canteiros** — A partir de outubro, inclusive êste mês, deverá ser feita a semeação em canteiros, para posterior transplante para os laminados. A época ideal para êste tipo de semeadura é outubro-novembro, podendo, se necessário, ser dilatada para meados de setembro a meados de dezembro, nunca depois do dia 15 dêste. Os canteiros devem ser preparados com alguma antecedência e o transplante para os cartuchos será feito quando as mudinhas atingirem o estágio dito "orelha de onça" e até contarem, no máximo, 3 pares de fôlhas. No caso de grande produção, iniciar-se-á no estágio "cabeça de fósforo", se os trabalhos assim o exigirem, pois é sempre melhor transplantar mais cedo do que mais tarde. O transplante deverá ser feito cuidando-se de não ofender o pião, sendo condição fundamental para isso uma semeadura bem distribuida nos canteiros (5 cm entre as sementes e 10 cm. entre as linhas de sementes). Com 1 quilo de sementes, conseguem-se, em média, 4.000 mudas (sementes boas).

As mudas assim produzidas estarão em ponto de plantio em outubro do ano seguinte à semeação, até dezembro. E' comum, também, que boa parte dela possa ser utilizada logo em fevereiro (as que primeiro forem produzidas), se houver interêsse em proceder ao plantio nessa época.

Andará certo o cafeicultor que se utilizar dos dois sistemas de semeadura, pois terá sempre mudas boas para plantar nos bons dias de chuvas finas e continuadas — além do que poderá distribuir e aproveitar bem melhor o serviço do pessoal habilitado, durante quase o ano todo.

OBSERVAÇÃO

Dependendo da capacidade de organização do cafeicultor, uma boa muda individual, em laminado de pinho, fica de Cr$ 0,60 a Cr$ 0,80. Detalhes referentes às instalações, preparo dos canteiros, profilaxia, etc. poderão ser fàcilmente obtidos através de visitas pessoais a viveiros em funcionamento.

Plantio definitivo — Ninguém mais devia pensar em plantar café, a não ser em nível. Isto é evidentemente tão importante que já devia estar configurado em lei, se não tornando compulsório o plantio em nível, pelo menos ajudando com financiamento e outras facilidades a quem assim procedesse. A Secretaria da Agricultura está habilitada a dar toda assistência necessária à demarcação das covas, inclusive o espaçamento recomendável de acôrdo com a variedade, a natureza do solo, etc. As covas devem ter, no mínimo, 40 cm em todas as dimensões — porém quanto maior, melhor, até um limite razoável. Usando o bom senso o cafeicultor poderá baratear o coveamento. Em terrenos limpos ou com poucos tocos, a abertura de valas (com arado e sulcador) constitui poderoso auxílio, além de ser tècnicamente indicada, pois essas valas servem para o contrôle da erosão e armazenamento de água nas imediações das plantas.

Abertas as covas (com bastante antecedência) forra-se o seu fundo com uma camada de terra-estêrco-adubo segundo as normas em geral recomendadas, não precisando mais do que 10 litros de estêrco por cova (caso de plantio e não de replanta: neste, são necessários 20 litros). Se a terra fôr realmente boa para o café, relativamente fértil, poder-se-á até mesmo prescindir de fertilizantes químicos (no caso de replantio, o adubo mineral é indispensável). E' claro que, neste aspecto da questão, tudo dependerá das disponibilidades, dos recursos e do capricho do cafeicultor, sendo óbvio que quanto mais adubo se empregar, tanto melhor. Uma cova pronta para receber as mudinhas deve ter uma profundidade livre de, no mínimo, 25 cm. As mudas são então colocadas 4 por cova, dispostas em quadrado, ou 3 em triângulo (nunca numa mesma linha), fazendo-se com que se separem entre si de pelo menos 30 cm. O colo das plantinhas — face superior do cartucho — deverá ficar, depois de assentados os laminados, de 5 a 15 cm abaixo do nível geral do terreno. Tiram-se depois as capas e chega-se terra, apertando-a junto às mudas, cogitando depois de deixar uma área abaciada ao redor das mudas. Se o trabalho não estiver sendo feito em dias manifestamente chuvosos ou se as mudas utilizadas não contarem pelo menos 6 meses de transplante e não se acharem acostumadas, há um mês no mínimo, com meia-insolação, deverá ser feita uma proteção rústica e muito provisória, usando-se, por exemplo cana de milho ou outra palha. Quando, ao contrário, as condições acima mencionadas se acham satisfeitas, então é bastante cobrir o solo com quaisquer restos de cultura, na área abaciada. Esta medida é muito importante e deve sempre ser adotada. Em geral, esta defesa da região do colo das plantas é suficiente para não se verificarem mortes de plantas, mesmo quando, após o plantio, sobrevêm dias de forte insolação.

Um cafèzal formado segundo as normas acima entrará em produção no terceiro ano e logo no 6.º ou 7.º ano dará produções volumosas. Dependendo do cuidado com que for tratado, será cafèzal altamente lucrativo, para muitos anos, não se podendo comparar o porte de suas árvores e a homogênea distribuição dos ramos frutíferos com um cafèzal, provindo de sementes ou de mudas mesmo, porém entouceirados, com vísivel predominância de uma ou duas plantas sôbre as demais, que nada produzem. As quatro ou as três plantas de uma cova de café, devem ter, até certo ponto, vida individual e desenvolvimento uniformes. Nada é impossível, econômica ou tècnicamente, para quem realmente queira estabelecer uma cafeicultura racional e lucrativa. O pouco que se gasta a mais, ao fazer um serviço bem feito, é fartamente compensado logo no quarto ou quinto ano — e durante quarenta ou cinquenta anos êsse cafèzal colocará seu proprietário a salvo das oscilações do mercado ou do encarecimento constante do custeio. São Paulo ainda é o melhor habitat do cafeeiro: urge, apenas, que atualizemos o seu cultivo, em bases racionais.

A produção de mudas para replantas e para novos plantios, em substituição aos talhões há muito decadentes e outros queimados, agora, pelas geadas, deveria constituir, nesta hora grave para a economia do Estado e do país, a preocupação maior de governantes e governados, no desiderato de asegurar para São Paulo e para o Brasil a primazia que não estamos longe de perder.

(Da "Fôlha da Manhã, 12-9-52)

RESTAUREM SEUS CAFÈZAIS COM AS MISTURAS "POTAC"

FOSFATO BICÁLCICO
38/42% P205

CIANAMIDA CÁLCICA
20/21% N.

ADUBOS POTAC

Adiantem sua primeira colheita adubando a plantação com as misturas especiais "POTAC".

Enriqueçam seu composto com CIANAMIDA CÁLCICA, FOSFATOS E POTASSA.

POTASSA E ADUBOS QUÍMICOS DO BRASIL S. A.
Rua Florêncio de Abreu, 36 — 5.º andar — Telefone: 36-6163 — São Paulo

DISCURSO DE POSSE DO DR. JOÃO PACHECO CHAVES, NA PRESIDÊNCIA DO INSTITUTO BRASILEIRO DO CAFÉ

Perante o ministro da Fazenda, foi empossado hoje, no cargo de presidente do Instituto Brasileiro do Café o sr. João Pacheco Chaves, ex-secretário da Agricultura de São Paulo. Ao ato compareceram numerosas personalidades, entre as quais os srs. Antônio Balbino e João Cleofas, ministros da Educação e Agricultura, respectivamente; Ferreira Kefer, secretário do Trabalho, representando também o P.S.D. de São Paulo; Salles Filho, secretário da Justiça de São Paulo, representante do governador do Estado; parlamentares, jornalistas e numerosas delegações de várias Associações de classe do Estado de São Paulo.

Lido e assinado o têrmo de posse, o sr. Osvaldo Aranha pronunciou breves palavras, declarando que se sentia honrado em empossar na presidência do I. B. C. o sr. Pacheco e Chaves. Em nome do govêrno de São Paulo falou a seguir o sr. Salles Filho, secretário da Justiça daquele Estado. Disse o orador que no instante em que São Paulo passava a ocupar mais um posto da administração federal, em consequência do perfeito entendimento existente entre o govêrno do Estado e o govêrno Federal, vinha saudar o novo presidente do I.B.C., e assegurar-lhe uma gestão com novos, assinalados e valiosos serviços em prosseguimento aos prestados até agora e já reconhecidos pelo Estado de São Paulo. Após outras considerações, usou da palavra o sr. Alceu Ozias Martins, diretor da Sociedade Paulista de Agronomia, que se congratulou com o govêrno pela escolha de um seu consócio para o cargo de presidente do I.B.C.

DISCURSO DO NOVO PRESIDENTE

Finalmente, usou da palavra o sr. João Pacheco Chaves que pronunciou um discurso, cujos principais trechos destacamos:

— "Extraordinária oportunidade para um homem público esta que me foi conferida. Nunca poderia supor que eleito deputado à Assembléia Legislativa de São Paulo, viria a ser chamado primeiro, a dirigir a pasta da Agricultura do meu Estado, órgão de decisiva influência no desenvolvimento da lavoura paulista e engrandecida pela passagem de tantos homens ilustres, e, em seguida, ser chamado pelo govêrno da República, com o apôio do eminente homem de Estado que é o governador Lucas Nogueira Garcez, para ocupar a presidência de um órgão a quem cabe orientar o principal elemento da nossa produção".

MISSÃO DO I.B.C.

"O Instituto Brasileiro do Café tem uma grande missão a cumprir e outros fatores ocasionais, além dos anteriormente mencionados, facilitam-nos a tarefa, conquanto aumentem a nossa responsabilidade.

A presente conjuntura cafeeira nos impõe, em escala de urgência, o dever de planejar uma verdadeira política de defesa do café, orien-

tada não só pelas exigências do momento, como pelo futuro de sua economia, mas será necessário coragem e obstinação a fim de que não seja o I.B.C. desviado de suas atribuições específicas, que são a promoção da riqueza cafeeira e a representação dos interesses vitais dos lavradores, para o caminho da mera fiscalização ou da simples e empírica intervenção imediatista. O prazo que a situação estatística do café nos dá é curto, obrigando-nos a usar o tempo com inteligência e executar com denodo e tenacidade um programa amplo, tendo em vista os supremos interesses do país".

"A ausência de medidas de controle é sempre recebida com aplausos pelos agricultores, pois coaduna-se com a mentalidade de nosso povo, formada dentro dos princípios de liberalismo econômico. Mas isso não implica na afirmativa de que a ausência de contrôles constitui uma política a ser mantida permanentemente. O café é um produto de uma cultura perene, sujeita a produções ciclícas na qual a um ano de safra abundante sucede outro de safra pequena, tornando-se, portanto aconselhável a retenção da produção, a fim de garantir aos mercados um suprimento normal e constante. Além disso, a posição que ocupa o café no comércio exterior do país é tão relevante que a defesa torna-se um imperativo de interesse nacional. Tudo que venha afetar a situação do produto, quer quanto ao volume de suprimentos quer quanto ao nível de preços, precisa ser considerado nessa defesa. E', pois, muito difícil manter-se, em carater constante, uma política cafeeira inteiramente livre. Será necessário estarmos sempre vigilantes na interpretação dos fatos, de molde a intervir, quando for preciso no comércio do produto.

A intensidade do rítmo com que se abrem novas zonas cafeeiras, como as do norte do Paraná, Alta Paulista e norte do Espírito Santo, é um dêsses fatos acima mencionados, cuja repercussão na economia do café precisa ser atentamente acompanhada, tendo em vista modificações que poderá acarretar na posição estatística do produto, com a acumulação de estoques de difícil colocação aos preços atuais. Esperava-se que a próxima safra comercial de 1954-55 já acusasse os efeitos do plantio nessas zonas com uma produção elevada acarretando um aumento nos estoques finais. Tais prognósticos, porém, foram modificados pela ocorrência das fortes geadas que afetaram, em princípio de julho, as principais zonas produtoras do país.

A geada não sómente modificou o panorama da política cafeeira provocando alterações nas previsões de uma grande safra, como também gerou um outro problema, de carater inverso, que é o da diminuição do suprimento, obrigando-nos a um reexame da situação. Poderemos manter o nível das nossas exportações? Poderão os preços reagir livremente? Poderão as lavouras de café se recuperar dos efeitos da geada?

Quanto à primeira dessas questões, a resposta não pode ser dada em forma definitiva. Não há dúvida de que a diminuição de suprimentos não se vai fazer sentir no ano comercial corrente, pois acabamos de colher uma safra normal e ainda, conforme dados oficiais do I. B. C., contávamos com um estoque de três milhões de sacas no início da safra. Poderemos pois manter as exportações normais na safra comercial 53-54, atingindo aproximadamente o fim da mesma com o mesmo estoque.

DISPONIBILIDADES

A disponibilidade, entretanto, mostrar-se-á mais reduzida a partir do ano comercial seguinte, isto é, 54-55, pois a safra que deveremos colher será pequena por fôrça da geada, obrigando-nos a recorrer aos remanescentes para manter o nível das nossas exportações. Consequentemente, em julho de 55 estaremos pràticamente sem estoque e sòmente verificando-se uma safra pequena no ano subsequente, isto é, 55-56, é que teremos dificuldades de manter o mesmo volume de nossas exportações. Não é fácil, porém, prever-se o montante dessa safra. Sôbre o assunto divergem as opiniões. Observando-se entretanto os efeitos da geada de 1918 e de 1942 em São Paulo, notamos que já na segunda safra após a ocorrência do fenômeno, colhiam-se safras regulares.

Assim as safras de 1917-18 e 1918-19 foram respectivamente de 12.210.000 e 7.253.000 sacas. Após a geada, a safra caiu para 4.155.000, tendo porém em 1920-21, ou seja a segunda safra após a geada, aumentado de novo para 10.246.000. O mesmo se observou após a geada de 1942. As produções de 1941-42 e 1942-43, foram de 9.259.000 e 8.685.000 sacas, respectivamente. Após a geada, a safra caiu para 6.936.000, mas logo no ano seguinte, isto é, segundo ano após a ocorrência do fenômeno, 1944-45, a produção aumentou para 9.620.000 sacas.

Embora o confronto dêsses dados com a atual situação seja de grande interêsse e permita um certo otimismo, não se póde garantir que o mesmo ocorrerá no caso da presente geada. Tratando-se de previsões com um ou dois anos de antecipação e sujeitas a flutuações de várias naturezas, será difícil afirmar que poderemos contar com uma safra normal em 1955-56. Nessas circunstâncias, deve o I. B. C. manter-se atento acompanhando as modificações que vieram a se processar nos prognósticos das safras de 1954-55 e 1955-56, assim como as modificações que se verificarem nos demais países produtores e centros consumidores, pois só assim poderemos agir com acerto na defesa do nosso principal produto de exportação.

A afirmação acima, entretanto, não implica em termos favoráveis a uma política de valorização a outrance do produto. Isso já nos trouxe consequências danosas, pois resultou em um aumento da produção dos demais paises produtores com a consequente diminuição da nossa participação no mercado mundial. O que devemos almejar é que os preços permaneçam aos níveis determinados pelas condições reais do mercado.

DEFESA DOS PREÇOS

Se a posição do Instituto no que diz respeito à defesa de preços deve ser de constante vigilância, o mesmo não se pode dizer quanto a outros problemas que afligem a nossa lavoura e que estão a exigir uma atitude imediata e enérgica.

Assim, avulta entre outros o caso das consequências da geada a que há pouco nos referimos. Além de ter afetado nosso suprimento de café, tal calamidade trouxe dificuldades sérias para os nossos agricultores. Em primeiro lugar devemos citar as decorrentes dificuldades de

ordem financeira. Tanto os que dispõem de fazendas montadas como os que hoje formam suas lavouras estão sofrendo os efeitos da geada. Os primeiros terão dificuldades em manter o trato nas lavouras. Prevendo-se um ou dois anos de pequena produção, precisarão restringir as despesas e não encontrarão facilidades na obtenção do financiamento. As que estão formando novas lavouras irão sofrer ainda maiores restrições financeiras, pois terão um ou dois anos a mais sem receita e com despesas adicionais. Se não for facilitado o crédito a êsses lavradores, dando-lhes prioridade na obtenção do mesmo e facilidades na forma de operação, veremos que as lavouras passarão a ser mal tratadas e muitos dos que agora se arriscam no plantio das zonas novas serão levados a desistir do seu intento ou a transferir suas terras com prejuízo, a outros que disponham de capital abundante. Felizmente para a Nação estiveram atentos os poderes Executivo e Legislativo. De sua colaboração resultou a aprovação, pela Câmara dos Deputados, do projeto de lei n. 3.330, de iniciativa do deputado Ferraz Egreja, que estabelece normas para o financiamento das lavouras atingidas pela geada. Ultimada a discussão do projeto de lei no Senado e sancionado pelo presidente da República, devem entretanto ser tomadas providências para sua aplicação pois os efeitos da falta de financiamento serão inúmeros e danosos.

Há os efeitos materiais com a decadência prematura das lavouras, provocada pela diminuição das produções por mil pés e consequente encarecimento do custo. E há os efeitos sociais muito graves: os cafeicultores serão levados a pagar menores salários aos desempregados e isto poderá acontecer nas regiões em que o café é a cultura predominante, fato êsse extremamente inconveniente num momento de elevação crescente do custo de vida".

RECUPERAÇÃO DA LAVONRA CAFEEIRA

A recuperação da lavoura cafeeira será um dos principais objetivos do nosso programa de trabalho à frente do Instituto. Precisamos mobilizar recursos para atingir a êsse fim. Pretendemos fazê-lo de forma extensiva, abrangendo não só as lavouras afetadas pela geada como todas as que se mostram susceptíveis a um soerguimento econômico.

MANUTENÇÃO DAS LAVOURAS VELHAS

A geada veio apenas intensificar uma caraterística já conhecida da nossa lavoura cafeeira, que é a existência da lavoura de baixa produção em zonas velhas. Não incorremos em exagero ao dizer que é êsse um dos maiores problemas da lavoura cafeeira do país. Quando as regiões se tornam velhas o custo da produção se eleva, porque as árvores se tornam menos produtivas. E isso resulta numa diminuição de renda nacional, quer na forma de um menor lucro para os fazendeiros, quer na forma de uma queda dos salários rurais, o que ocorre principalmente nas regiões onde os agricultores não dispõem de outras atividades. Se o Brasil ainda dispusesse de extensas regiões novas e terras férteis e adequadas à cultura, poder-se-ia alegar que a transferência dessas cul-

turas das regiões velhas para as novas seria mais vantajosa à economia nacional.

Realmente há uma vantagem nessa transferência, de carater financeiro e imediatista, mas chegou o momento de compreendermos que já estamos chegando ao fim dessas reservas. E se as terras virgens nas regiões que se prestam para a cultura comercial do café, já se mostram escassas, não nos resta outra alternativa do que a de encarar com objetividade a manutenção das lavouras nas zonas velhas.

À frente da Secretaria da Agricultura de São Paulo elaborei um plano visando à recuperação da lavoura cafeeira do meu Estado. Considerando o que há pouco dissemos, isto é, que a edubação química não constitui ainda uma prática rotineira em nossas fazendas e que a adubação orgânica implica numa reorganização da propriedade, nem sempre possível para o lavrador, resolvemos estudar a forma de incentivar o emprêgo dessas práticas entre os agricultores.

A opinião dos técnicos convocados para êsse fim foi a de que não seria possível incrementar substancialmente o uso de adubos e a feitura do composto, enquanto os preços dos fertilizantes e das máquinas se mantivessem nos níveis em que se encontram atualmente. Foi calculado, a grosso modo, que se os abudos fossem vendidos na base de 500 cruzeiros a tonelada e o preço do conjunto de um trator, ceifadeira e carreta necessário à produção do composto, fôsse fixado, também, em bases mais acessíveis, poderia haver uma procura por parte dos lavradores suficiente para adubar 70% dos cafèzais e para preparar o composto necessário para atender cêrca de 50% da lavoura.

Todavia, para se fornecerem adubos e máquinas a êsses preços aos agricultores, seria preciso dispor de recursos enormes calculados em cêrca de Cr$ 825.000.000,00, sòmente para São Paulo. Tais recursos cobririam a diferença entre o preço de aquisição dêsses elementos e o de venda aos agricultores. Reconhecemos ser muito difícil à economia nacional contribuir com o montante que se faria necessário para subsidiar o reerguimento geral da lavoura cafeeira de todo o país.

DISTRIBUIÇÃO DE FERTILIZANTES

Considerando, porém, a importância de se fornecerem êsses elementos a preços mais acessíveis aos agricultores, fazemos questões de incluir como ponto principal de nosso programa de trabalho, a importação de adubos e dêsses conjuntos para o preparo do composto.

A distribuição dêsses elementos poderá ser feita através das associações de classes e de firmas comerciais já estabelecidas, pagando a estas uma comissão regular. E às Secretarias de Agricultura dos Estados, por meio de seu corpo de agrônomos, caberá relacionar os cafeicultores que estão em condições em receber êsses benefícios, assim como fiscalizar para que seu emprêgo não seja desviado da lavoura cafeeira. Estas medidas deverão ser incrementadas por um financiamento especial que o Instituto procurará obter junto às fontes oficiais de crédito, a fim de que os cafeicultores possam adquirir tais elementos, bem como reorganizar suas lavouras, construindo as benfeitorias e adquirindo as

máquinas que se fizerem necessárias. Também procuraremos obter as facilidades indispensáveis ao incremento da prática de irrigação dos cafèzais.

MELHORIA DE QUALIDADE DO CAFÉ

Não pretendemos, porém, restringir o nosso plano de ação à recuperação de lavouras, ou seja, ao aumento ou manutenção de sua produção por unidade diária. Existem outros problemas que também deverão constituir objeto do nosso programa de trabalho. A melhoria da qualidade do nosso produto é básica para que o país, pela competição que sofremos, quer na parte dos cafés finos, mais procurados pelos mercados exigentes, quer por parte do café robusto de qualidade inferior, cujas condições de produção nos territórios coloniais da África permitem a sua oferta a preços inferiores. Urge melhorar a bebida e o tipo do nosso café e, para tanto, procuraremos divisar um amplo programa de ação, pesquisando melhor os fatores determinantes da qualidade da bebida, incentivando entre os lavradores as práticas que se fizerem necessárias a essa melhoria e estudando se necessário fôr, no início, ágios para os melhores tipos. E' de notar que certas regiões, como o Espírito Santo, serão grandemente beneficiadas com um programa dessa natureza, pois atualmente o deságio entre os cafés de Santos e Vitória alcançam níveis muito elevados, o que significa uma diminuição da renda total dessa região. Aliás, uma campanha de melhoria da qualidade naquele Estado deverá estar ligada ao combate à broca do café, que aí tem se alastrado de forma assustadora.

CAFÉ SOLÚVEL

O problema do café solúvel também será objeto de cuidadosos estudos por parte do I. B. C. Cabe determinar as consequências dessa inovação sôbre a produção e o comércio do produto. O maior rendimento que se obtém com o preparo do produto pode significar prejuízo para o Brasil na forma do menor consumo de café em grão, mas, por outro lado, a facilidade de seu preparo também pode significar vantagens para o Brasil na forma de maior volume de café bebido e acentuada economia do transporte. Outro problema a ser considerado em nossa gestão é o levantamento de novas regiões que se mostram adequadas à exploração do café. Sem que conheçamos com rigor a área a ser coberta ainda com novas lavouras, torna-se difícil prever a futura evolução do café em nosso país, bem como tornar inútil qualquer tentativa, no sentido de racionalizar a ocupação dessas áreas e o plantio dessas novas lavouras. Com as técnicas modernas dos levantamentos aero-fotogramétricos, poder-se-á determinar, com precisão e rapidez, uma série de dados essenciais à verificação da adaptação de uma área se prestar para a exploração cafeeira. Até a frequência com que se encontram certas essências florestais, que é fator considerável de importância para a escolha das terras de café, pode ser determinado num levantamento aero-fotogramétrico.

PROPAGANDA NO EXTERIOR

E, por último, não podemos deixar de mencionar os serviços referentes à propaganda de nossa produto no estrangeiro. Ainda que não possamos no momento alargar o mercado consumidor de nosso produto, não devemos esquecer de que a estabilização dos atuais mercados é um serviço a ser feito em carater permanente.

São inúmeros e suficientemente conhecidos os problemas do café.

JUNTA ADMINISTRATIVA

Muitas esperanças foram depositadas na ação do I. B. C., e a lavoura cafeeira que terá nele o seu órgão representativo de ação pública, precisa prestigiá-lo e dele participar intensamente. Realizadas as eleições e constituida a sua Junta Administrativa, possuiremos uma instituição diferente da anterior, o D. N. C., pois nela se unem a representação do Estado. Devemos, portanto, intensificar cada vez mais a participação de um maior número de cafeicultores nas eleições previstas em lei e, constituida à Junta, iniciaremos o debate dos problemas do café, de maneira a que as decisões tomadas sejam representativas dos interesses da lavoura do café e do superior interesse da Nação."

(Do "Correio Paulistano", 9-9-53)

MUDAS DE CAFÉ

bem assim como de plantas frutíferas e ornamentais V. S. encontrará na firma

DIERBERGER AGRÍCOLA LTDA.

Fazenda Citra

Caixa Postal, 48 — LIMEIRA — Estado de S. Paulo

LISTAS DE PREÇOS, FOLHETOS E ORÇAMENTOS SERÃO REMETIDOS GRATUITAMENTE A QUEM OS SOLICITAR

OS ERVICIDAS NAS PLANTAÇÕES DE CAFÉ

O problema do contrôle da propagação e rápido desenvolvimento das ervas daninhas nos climas tropicais reveste-se de um carater mais grave devido às condições locais serem favoráveis à vegetação destas plantas.

Em certas zonas mais baixas, a precipitação pluvial excede, muitas vezes, 2,54 m por ano. Também nesas regiões a temperatura média em geral é elevada, o ano inteiro, não sendo de estranhar que nelas cresçam numerosas espécies de mato que florescem e se reproduzem sem cessar, principalmente nas zonas onde a estação seca é curta, ou não muito acentuada.

O crescimento persistente e a multiplicação rápida dessas ervas, facilitados pelas condições favoráveis que imperam, justifica a luta contínua que contra êles se faz. Crescem e se reproduzem nas plantações de café, não obstante o sombreamento parcial do solo, pelas árvores de sombra.

Na maioria destas regiões as ervas daninhas apresentam-se em conglomerados heterogêneos, embora existam sempre, em cada região, uma ou duas variedades mais difíceis de controlar. As variedades mais comuns destas ervas, e as que ocorrem com maior frequência nas fazendas de café destas áreas são as seguintes: compostas, comelináceas, convolvuláceas, cucurbitáceas, gramíneas e umbelíferas, cujo combate exige árduas e severas medidas que absorvem grande parte dos lucros do cultivo. No que respeita aos métodos empregados, o que se nota é a ausência de normas estabelecidas; variam com as zonas e com os agricultores.

Em Costa Rica, por exemplo, país onde se levou a cabo o trabalho experimental que aqui relatamos, a extirpação das ervas daninas nas plantações de café é feita por meio de machete, pá ou facão. Quando usado êste último, o mato é arrasado ao rés do chão ou um pouco acima da superfície e, apesar de cortadas, as plantas, por não serem arrancadas, tornam a brotar. Em geral êste trabalho é feito de duas a seis vezes por ano, e mesmo mais, e sua repetição fica subordinada à rapidez com que crescem as ervas daninhas. Com a pá a capina é mais difícil e se complica pelas variedades de formas em que podem ser levadas a cabo. O mais comum, porém, é revirar a terra com uma pá larga, a uns 25 mm de profundidade, enterrando plantas e raízes. Esta operação é feita de uma a quatro vezes ao ano, segundo a necessidade, a preferência local, e o crescimento do mato. Além de ser muito dispendiosa, pode danificar o cafeeiro uma vez que a maioria de suas raízes se mantêm na superfície da terra. Há o perigo de que as raízes fiquem expostas e prejudiquem a nutrição das plantas. Em vista disso, pensou-se que seria importante determinar a possibilidade de uma capina prática, eficaz, econômica e duradoura, pelos processos químicos tão em voga hoje em dia.

Assim, fizeram-se experiências em parcelas de 2 m 58 x 2 m 58, em cujo centro havia um cafeeiro de rendimento uniforme. Em geral

cada tratamento era repetido quatro vezes, exceto nos casos expressamente indicados. Nesses lotes, até 30 dias antes de aplicar a substância ervicida, foram feitas capinas, virando-se a terra por meio de pás. E para calcular o crescimento do mato, empregou-se o sistema de colocar em dois pontos de cada parcela quadros de madeira, de 1 m 22 x 1 m 83 ou m 60 x 1 m 22, aos quais correspondiam superfícies de 2 m 23 e 0 m 73 metros quadrados, respectivamente. As ervas contidas nestas áreas foram inscritas em seus grupos, conforme a classificação botânica a que pertenciam. Deu-se o nome genérico, aos grupos, com as espécies mais prejudiciais, ao passo que as menos frequentes foram reunidas num conjunto. Para se avaliar a potência dos ervicidas também foi usado um segundo método visual, fazendo-se duas observações, em cada parcela, do crescimento do mato ou do combate relativo operado pelos tratamentos. Além do número das várias ervas existentes, levaram-se em conta tamanho, desenvolvimento e predomínio das mais prejudiciais. Os casos da ineficácia absoluta da substância usada eram classificados com o número 1; os que apresentavam 50% de eficácia, com o número 3, e os de eficácia elevada com o número 5, ao passo que os números 2 e 4 serviam para avaliar niveis intermediários.

O método descrito resultou rápido e adequado, uma vez que nele foram considerados o tamanho relativo, os números e as fases do crescimento das espécies mais importantes da erva daninha presente, enquanto que a contagem corrente pode apenas distinguir entre as quantidades das diferentes espécies.

EXPERIÊNCIAS PRELIMINARES

Numa experiência feita desde agôsto de 1947 até maio de 1948, utilizaram-se nove produtos de petróleo, tais como Varson e outros dissolventes semelhantes, alcatrões e nafta aromática, dos quais alguns se aplicaram tanto sem dissolver como emulsionados em água. Também foram usados Sinox Geral, Dow Contact e 2,4-D, sós e misturados com oleos e emulsão já citados. Em outra experiência, feita de abril de 1948 a maio de 1949, usaram-se Aromático HB e uma combinação de alcatrão "L" e Solvesso 150, em partes iguais, ambos sem diluir e em emulsão com o ester butílico do 2,4-D ou Sinox Geral, ou sem êles. Estas duas substâncias que não foram acrescidas de misturas para fortificá-las, foram por sua vez comprovadas mais tarde, misturadas em água. Não se mencionaram em detalhe os resultados obtidos, já que o custo do tratamento mais eficaz, dentre todos os experimentados, resultou muito elevado para poder ser seguido nas fazendas de café. Os óleos aromáticos sós, apesar de caros, na forma usada na primeira experiência, deram bons resultados ao serem administrados na proporção de 748 litros por hectare. Na segunda experiência preliminar anotaram-se como mais eficazes os quatro tratamentos seguintes:

a) — Alcatrão L, 467, litros por hectare, e Solvesso 150 — 467 litros por hectare.

b) — Sinox Geral, 468 litros por hectare e Aromático HB, 187 litros por hectare.

c) — Ester butílico do 2,4-D, 560 gramas por hectare; Alcatrão L, 467 litros por hectare e Solvesso 150, 467 litros por hectare.
d) — Aromático HB, 935 litros por hectare.

Em geral o uso das substâncias, um mês depois de a terra haver sido revirada a pá, resultou mais eficaz que dez dias depois, já que no primeiro caso as sementes de mato tiveram tempo para desenvolver-se. Com relação à ação do 2,4-D sôbre o cafeeiro, registrou-se uma deformação sistemática das folhas mais tenras, em consequência da administração dêsse produto à folhagem, ou à superfície da terra, no tratamento posterior ao reviramento da terra. Os efeitos característicos do 2,4-D, apresentados em outras plantas, foram: o crespamento e encaracolamento das bordas folhares e da redução do tamanho das folhas. Estas não acusaram melhoria na deformação sofrida, mas permaneceram na árvore. Com o brotamento progressivo de várias folhas, os sintomas diminuiram cada vez mais, em gravidade, até que, por fim, apareceram folhas sadias.

A ocorrência dêsses sintomas foi baixa e, conquanto consistente, nunca apresentou severidade marcada. As árvores cujas folhas apresentaram êsse mal foram mantidas em observação, durante um ano. Não se compilaram dados do rendimento; porém, segundo todas as indicações, os efeitos produzidos pelo 2,4-D acham-se limitados, em grande parte, à deformação das folhas.

As plantinhas do cafeeiro nascidas expontaneamente desenvolveram-se bem nos lotes em que a superfície do solo tinha sido pulverizada com concentrados de 2,4-D, depois de revirada a terra.

EXPERIÊNCIA 1 — Devido ao elevado custo dos tratamentos calculados como mais eficazes nas experiências anteriores, o que tornava seu emprêgo proibitivo, planejou-se esta experiência para comprovar vários produtos químicos de criação recente, de preços baixos e médios. Fez-se a limpeza do terreno a pá, nos dias 8, 9 e 10 de julho de 1948 e se rociou com os ervicidas a 10 e 11 de agôsto do mesmo ano. Usaram-se os seguintes compostos: o pentaclorofenol e seu sal sódico, os sais amoniacais e sódicos de ácido tricloroacético, o xantato isopropílico de sódio e fenilcarbonato isopropílico.

Juntaram-se outra vez, para reforçar as misturas Sinox Geral e ester butílico do 2,4-D, em proporções de 1,17 litros e 840 gramas por hectare, respectivamente. As substâncias ervicidas dissolvidas em água foram aplicadas à razão de 935 litros por hectare. Também se fizeram pulverizações com os mesmos elementos em nafta aromática (HAN 132) e óleo Diesel numa proporção de 234 para cada hectare, em aplicações de baixo volume. Usaram-se igualmente êstes dois óleos em emulsão, na proporção de 28 a 94 litros por hectare, num volume total de 935 litros por hectare. O ervicida foi aplicado tanto à terra como ao tronco do cafeeiro, para determinar o valor do tratamento a respeito dos musgos que por êle cresciam. A estação chuvosa estava em vigor, quando êsses tratamentos foram feitos. Contava-se o mato, nas seguintes datas: 10 de setembro de 1948, 11 de outubro de 1948, 26 de janeiro de 1949, 25 de março de 1949 e 11 de junho de 1949. Para a contagem empregaram-se duas vezes em cada lote quadros de madeira de 0 m 60 x 1 m 22. Com o objetivo de avaliar a exterminação daquelas fizeram-se

avaliações nas parcelas a 24 de outubro de 1948, 21 de dezembro de 1948, 18 de fevereiro de 1949, 19 de abril de 1949 e 19 de junho de 1949. Da mesma forma, em várias ocasiões avaliou-se, durante a experiência, a eficácia do combate ao musgo e liquens que cresciam nos troncos.

A fim de se fazerem provas e observações mais amplas, foram mantidos todos os tratamentos que tinham valores equivalentes ou superiores aos da inspeção de 24 de outubro de 1948. A colheita do café foi feita depois dessa avaliação. A 12 e 13 de novembro tornou-se a tratar de 20 parcelas escolhidas por haverem alcançado um combate igual ao das não tratadas, ou maior que os delas.

Com o fim de fazer futuras comparações, o registro foi mantido intacto.

Ao fim da experiência, em junho de 1949, era ainda visível a ação de vários tratamentos; a terra estava livre de mato.

Os tratamentos mantidos até essa ocasião haviam consistido apenas em duas aplicações das substâncias; a segunda, três meses depois da primeira.

Havia numerosas parcelas limpas de mato, mesmo nove meses depois da segunda aplicação dos compostos. Os lotes em melhores condições pareciam não necessitar mais pulverizações por muitos meses. Ao ficar concluida a experiência, os tratamentos mais eficazes foram os seguintes:

	(Todas as quantidades são por hectare)	
1	Pentaclorofenato de sódio	2,24 kg.
	Ester butílico 2,4-D	0,84 kg.
	Nafta aromática densa 132	46,75 litros
	Substância emulsiva	1,17 "
	Água	888,25 "
2	Pentaclorofenol	4,48 kg.
	Ester butílico 2,4-D	0,84 "
	Nafta aromática densa 132	93,50 litros
	Óleo Diesel comercial	233,75 "
3	Xantato isopropílico de sódio	11,20 kg.
	Nafta aromática densa 132	1,17 litros
	Água	841,50 "
4	Tricloroacetato de sódio	935,00 "
	Água	955,00 "
5	Tricoroacetato de amoníaco a 70%	9,35 "
	Nafta aromática densa 132	233,75 "

Os resultados produzidos por estas dosificações eram ainda eficazes na primeira parte de agôsto de 1949. A experiência seguiu seu curso durante 12 meses; neste lapso observou-se uma superfície mais ou menos limpa de mato, como efeito de vários tratamentos, e limpeza completa, em alguns casos, sob as condições culturais da experiência. Contribuiram para o êxito desta, num grau não precisado, os cafeeiros e árvores de sombra, pela sombra dada ao solo. Se não se houvesse recorrido ao método de pulverização, teria sido necessário, segundo a prática geral, executar de duas a quatro limpezas a pá, neste período de um ano;

mas, com as substâncias químicas obteve-se um combate eficaz levando a cabo um número igual ou menor de pulverizações.

A ação dos ervicidas revelou a experiência, dura mais tempo na segunda aplicação que na primeira. A terceira e subsequentes aplicações mostrariam, com tôda probabilidade, quão fácil seria eliminar o mato com pulverizações repetidas, a intervalos cada vez maiores.

Os tratamentos posteriores não requerem uma pulverização total do solo; basta uma parcial, ali onde o crescimento excesivo do mato o exija.

Estes tratamentos, de custo econômico, de eficácia comprovada na presente experiência, podem competir vantajosamente com os atuais métodos culturais, de cansativo trabalho e grande gasto de tempo. Conquanto nenhum dos compostos **reforçados** com pentaclorofenol resultasse eficaz para combater os liquens, vários deles prometem muito no combate aos musgos.

EXPERIÊNCIA 2 — Projetou-se esta experiência para comprovar o poder ervicida do pentáclorofenol e seu sal sódico, dosificados com antecedência. Êste produto e seus compostos, aos quais correspondem os melhores resultados obtidos na experiência anterior, constituem a base dos ervicidas de contacto, de preços módicos, em relação a outros. Considerando a dificuldade que apresenta algumas vezes a dissolução de materiais sólidos, seja em pó, ou granulado, devido ao seu baixo índice de solubilidade, pensou-se que estas duas substâncias, dissolvidas em óleo, poderiam ser usadas com maior facilidade no terreno. E assim vários produtos foram preparados em óleo no laboratório; e para provar se os agentes emulsivos alteravam de algum modo a eficácia da mistura, acrescentaram-se diferentes elementos desta classe.

Começou-se pela limpeza, a pá do terreno, operação feita em abril de 1949, seguida de pulverização nos dias 23 e 24 de maio de 1949. Fizeram-se 47 aplicações, cada uma das quais foi repetida quatro vezes. Ao tempo do tratamento, o mato apresentava um grau de desenvolvimento maior, em relação ao anterior. Em todos os tratamentos a proporção do veículo portador do ervicida foi de 935 litros por hectare. Empregaram-se o pentaclorofenol e seu sal sódico em duas proporções: 2,24 e 4,48 quilos por hectare, quer em solução de água, quer em emulsão com óleo Diesel comercial dosificado em quantidade de 93,50 ou 140,25 litros, por hectare, ou em 140,25 litros por hectare de nafta.

Vários tratamentos foram reforçados com o ester butílico do 2,4-D, à razão de 1,12 quilos, por hectare. Alguns compostos de pentaclorofenol, reconhecidos como eficazes na outra experiência, foram preparados, para comparação, de produtos químicos a granel, e incluidos na experiência. Também se comprovaram umas quantas substâncias nas quais entravam como ingredientes Sinox Geral, e dissulfureto de xantogenio. Ao contrário da primeira experiência, desta vez o terreno se achava só ligeiramente sombreado, a poda dos cafeeiros e das árvores de sombra foi feita conforme a prática usual, nesses cultivos. A estação de chuvas havia começado várias semanas antes dos tratamentos.

Nas datas em que se fizeram as aspersões e depois destas, registraram-se chuvas de moderadas e fortes, de curta duração, com um índice

de precipitação de 12 cm no período das 72 horas seguintes às aspersões. Com chuvas tão fortes e próximas às aplicações do ervicida, é possível que fôsse acelerado o desgaste da potência do mesmo.

Foram feitas avaliações no terreno, a 22 de junho e 23 de julho de 1949. Ao tempo destas inspeções, observou-se, em muitas partes, o solo livre de mato, devido à ação eficaz de alguns tratamentos, apesar das condições meteorológicas adversas prevalescentes no período de sua aplicação.

As duas avaliações feitas revelaram três compostos como os mais ativos e poderosos para combater as ervas daninhas. Dêstes, que a seguir designamos, os dois primeiros chamam a atenção pela semelhança entre si e pela semelhança com aqueles que resultaram mais eficazes na experiência n.º 1.

(Da "Fôlha da Manhã", 12-9-53)

O CAFÉ DA COLÔMBIA

Quando os países que constituem a "Federación Cafetera Centro America-Mexico-El Caribe" se reuniram, em março último, em Havana, Cuba, divulgou-se que, segundo o Escritório Pan-Americano de Café, a safra de café Colombiano exportável era de 5.620.000 sacas de 60 quilos, ou 132 libras-peso (cálculo destinado a facilitar a comparação, já que o café da Colômbia é exportado em sacas de 154 libras-peso). Em abril, no entanto, o "Foreign Agricultural Service", do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, estimava a safra colombiana em cêrca de seis milhões e meio de sacas de 60 quilos, das quais 6 milhões exportáveis durante 1952-53. Cêrca de 90 a 94% do café da Colômbia são enviados para os Estados Unidos; o restante é exportado para o Canadá, Bélgica, Finlândia, Alemanha e outros países europeus.

Apesar de a safra de 1952-53 ser considerada uma das maiores, senão a maior do país, a produção de café na Colômbia — segundo os peritos — não é passível de grandes surtos, e sòmente o Brasil tem possibilidades de atender à crescente procura mundial de café. Há trinta anos, um agrônomo percorreu — por conta do govêrno paulista — os países cafeicultores, estudando-lhes as possibilidades de concorrência com o produto brasileiro. Segundo as conclusões dêsse técnico, seria possível, mas pouco provável, que a Colômbia, dentro de vinte anos, viesse a colher cinco a seis milhões de sacas anualmente.

"Talvez nunca — dizia o sr. Dumont Vilares — a Colômbia chegará a produzir dez milhões de sacas. Apesar de ter muitas terras aproveitáveis e de o cafeeiro produzir desde 500 até 2.500 metros de altitude, a superfície total de que dispõe o cafeeiro, em todo o país, não soma o milhão e meio de hectares necessários para tal produção. Muitos solos são estéreis, pedregosos, inclinados demais, inaproveitáveis enfim. O clima é geralmente esplêndido, e as chuvas variam de 1.000 a 2.000 milímetros anualmente. Mas, a não ser em Cundinamarca, há grande falta de braços. O preparo do café é feito com o máximo cuidado. O rendimento de cereja varia de 6 ou 5 para 1. De maneira geral, nos bons anos, o rendimento é o seguinte: 100 quilos de cereja dão 25 de café pergami-

nho; 100 de pergaminho dão 84 beneficiado e 100 de beneficiado dão 80 de torrado".

Mais recentemente, outros técnicos que visitaram a Colômbia com o mesmo intuito, chegaram a idênticas conclusões. O pior é que as terras colombianas se vão esgotando, como as terras brasileiras, e em algumas regiões, apesar da proteção do sombreamento, o forte declive intensifica o rítmo de exaustão. "Nas zonas orientais do país — diz o mais recente número da "Revista Cafetera de Colômbia" — em Santandrés, Boyacá e Cundinamarca, centros por excelência do café, as grotas de erosão são enormes; a derrubada dos bosques é feita sem misericórdia, o fumo das queimadas escurece os solos, os sulcos precipitam as águas pelas ladeiras, os latifundios tornam impossível a bôa distribuição ou o bom cuidado dos solos, as águas se tornam barrentas com a capa vegetal dos solos, a flora e a fauna naturais entram em agônia. São poucas e raras as reservas ainda existentes desses recursos naturais. O rio Madalena está coberto de sedimentação e obstruído, e o dr. Carlos Madrid, que estudou esse problema, diz que, em dias chuvosos, passa pela cidade de Barranquilla uma quantidade de material utilizável, equivalente a 250 ou 300 hectares de terra arável. Parece que não nos demos conta ainda de que, para reconstruir 30 cm de solo, são necessários milhares de anos".

Dadas as restrições a que a Colômbia e a República do Salvador estão condenadas, as perspectivas de aumento da produção cafeeira do Brasil são amplas e não devem ser desprezadas.

(Do "O Estado de S. Paulo, 16-6-53)

"PANCOMTEL"

COMTELBURO LTD. — PANAMEURO S/A.

Agência especializada nas informações de mercados nacionais e estrangeiros a saber:

CAFÉ — ALGODÃO — BORRACHA — TÍTULOS — CAMBIO METAIS — AÇÚCAR — CACAU — JUTA — TRIGO COUROS — ETC.

Assinaturas e mais informações nos seguintes endereços:

RIO DE JANEIRO:
Rua Beneditinos, 17 - 4.º andar
Fone: 23-0012

SÃO PAULO:
Rua Libero Badaró, 488 - 2º andar
Fone: 3-4976

SANTOS:
Praça Azevedo Junior, 14 - 4.º andar — Fone: 2-7278

(p) Agências nos principais Estados do Brasil

PERSPECTIVA DO CAFÉ NA AMÉRICA LATINA

A FAO PREVÊ AUMENTO CONSIDERÁVEL NA PRODUÇÃO BRASILEIRA NOS PRÓXIMOS 5 OU 10 ANOS

O boletim mensal da FAO publica um estudo sôbre as perspectivas a longo prazo da produção do café em alguns países da América Latina. Este estudo considera que o temor de uma superprodução ou mesmo de uma expansão muito rápida, que não deixaria de atingir os preços, é geral. Antes de empreender programas de grande envergadura, visando aumentar a produção, apresentam-se certas interrogações sôbre as perspectivas da oferta durante os 5 ou 10 próximos anos, tendo-se em conta, particularmente, o custo consideràvelmente mais elevado que representa a criação de novas plantações. Nos países importadores, a inquietude que suscitam as perspectivas da oferta foi fortalecida pela alta dos preços do café, registrada depois da guerra.

BRASIL

No que diz respeito ao Brasil, tudo leva a crêr, considera a FAO, que a produção aumentará consideràveumente no decorrer dos 4 ou 5 próximos anos. É possível fornecer cifras precisas, mas pode-se crêr que, admitindo-se que as condições climáticas sejam favoráveis, o Brasil produzirá, novamente, de 1.200.000 a 1.400.000 toneladas de café. Este total, mesmo que seja 30% inferior ao recorde atingido no início dos anos da decada de 30 (1.700.000 e 1.800.000 toneladas) será cêrca de 25% superior à média obtida estes últimos anos (cêrca de 1.000.000 toneladas). Mas a produção se distribuirá no interior do Brasil de maneira muito diferente da que se verificou no início dos anos da decada de 30, admitindo mesmo que na antiga região produtora de São Paulo, que produzia, antes da guerra, 62% da colheita brasileira, a produção se mantenha em seu nível atual de cêrca de 480.000 toneladas (41%). Não é menos certo que no futuro sua parte, na produção brasileira, expressa em porcentagem, não deixará de diminuir. São Paulo é a única região para a qual se possui, sôbre as plantações, dados oficiais que se escalonam por um longo período. Estes dados indicam que nas melhores condições, esta região manterá sua produção ao nível atual; ainda isto não chega a ser provável. Em 1940, avalia-se em 1.270.000.000 o número de árvores em produção; em 1950, cêrcade 450.000.000 de árvores foram deixadas ao abandono ou eliminadas, e 235.000.000 de árvores, apenas, começavam a produzir. Além disso, 300.000.000 de árvores teriam sido plantadas de 1946 a 1949. Se estes totais são exatos, o número de árvores em relação ao fim de 1953 será inferior a 1.100.000.000. Não levando em conta as árvores abandonadas e as destruidas durante os três últimos anos. Possuem-se apenas informações bastante incompletas sôbre o número das novas plantações efetuadas desde 1950. A diminuição do

plantio começou bem antes que estourasse a segunda guerra mundial. Em 1950, o número de cafeeiros era inferior de 32% ao existente em 1934, ano que o plantio de cafeeiros foi avaliado em 1.600.000.000 de pés.

A distribuição por grupos de idade das plantações existentes não é menos importante que o número de pés. Sob este aspecto não se dispõe de estatísticas seguras. A julgar pela evolução da produção na região de São Paulo, a porcentagem de árvores que ultrapassaram a idade máxima aumentará talvez, nos próximos anos, o que terá por efeito diminuir o rendimento. Não resta dúvida que certos fatores entram em jogo e aumentam o rendimento. As árvores plantadas recentemente pertencem em geral a variedades de maior rendimento. Por outro lado, os preços elevados encorajaram os plantadores a adotar práticas culturais mais aperfeiçoadas inclusive a irrigação, e as plantações de café são mais bem mantidas que outrora. Procura-se determinar os efeitos dos adubos químicos e orgânicos. Trabalhos importantes foram igualmente efetuados visando regenerar as plantações antigas, mas em certas regiões, a questão do custo apresenta graves problemas. Os salários aumentaram de maneira sensível.

A obtenção de mão de obra constitui problema igualmente grave e difícil de resolver, pois a vida nas plantações oferece menos atrativos que nos centros urbanos.

Nas outras regiões onde a cultura do café se pratica há muito tempo, foi no setor do Rio de Janeiro que a produção sofreu a mais forte diminuição que já se registrou em relação ao período anterior à guerra. Não se notam novas plantações importantes e os rendimentos são, nesta região, provàvelmente, os mais fracos do Brasil. A produção nos Estados de Minas Gerais e do Espírito Santo é inferior em 10% ao volume anterior à guerra. Tem-se plantado muito pouco estes últimos anos. As estimativas indicam que nestes Estados o número de árvores continua mais ou menos constante (480 e 280 milhões, respectivamente).

As perspectivas são diferentes em outras regiões, sobretudo no estado do Paraná, onde a cultura do cafeeiro, que foi empreendida durante os anos da decada de 20 começou a assumir importância no fim da guerra, quando as árvores plantadas durante o conflito começaram a produzir. Durante os três últimos anos, a produção atingiu quase 200.000 toneladas, em média, contra 40.000 durante os anos anteriores à guerra. Muitas árvores foram plantadas nos últimos anos; mas não se possui estatísticas seguras. Os relatórios comerciais salientam que cêrca de 200 a 300 milhões de pés estavam produzindo em 1952 e que talvez 200 milhões começarão a produzir no decorrer dos quatro próximos anos. Mas um relatório oficial considera que em 1954, o número de pés poderá atingir 700 milhões. Neste setor, os rendimentos são considerados os mais elevados do Brasil; a causa disto é encontrada, principalmente, na grande fertilidade dos solos aluvionais, mas as condições climáticas são menos favoráveis que nas regiões onde a cultura do cafeeiro data de época recuada. Assinalou-se, por diversas vezes, o perigo que constitui o deflorestamento contínuo (50% das superfícies ocupadas por florestas foram deflorestadas em 20 anos) que poderá modificar o regime das chuvas. O transporte apresenta também, graves problemas. O relatório oficial mencionado anteriormente

avalia que o Estado do Paraná estará, talvez, em condições de produzir 8.000.000 de sacas de 60 kg (480.000 toneladas) em 1955. Em dois outros Estados, efetuaram-se igualmente algumas plantações novas, mas é de prever que as condições climáticas desfavoráveis e as dificuldades de transporte venham a limitar as possibilidades de expansão futura. Os totais relativos às plantações não são suficientes para permitir estabelecer, nestas regiões, durante o período de 4 ou 5 anos, uma estimativa da produção, mas parece que, em condições climáticas normais, o Paraná e as outras duas regiões em questão poderão fornecer de 7 a 10 milhões de sacas por ano, ou seja pouco mais do que produz atualmente o Estado de São Paulo.

COLÔMBIA

Não há informações recentes sôbre o número de árvores em produção ou plantadas recentemente na Colômbia. A maioria do café é produzida em grande número de fazendas relativamente pequenas, onde a cultura do cafeeiro é associada a outras. Segundo uma estimativa, o número de árvores, jovens na maioria, atingiria 820 milhões. O aumento contínuo da produção do café nos últimos anos. O nível da agricultura e o importante papel que desempenha o café na economia nacional permitem concluir que se continuou plantando e substituindo os arbustos que se tornaram improdutivos. O problema principal parece ser a falta de meios de transporte e de armazenamento. Admitindo que as condições climáticas sejam normais, parece que se pode esperar, para os próximos anos, um aumento de 3 a 5% por ano.

MÉXICO

No México, o volume da produção de café, que se manteve em nível bastante estável desde o período anterior à guerra até o fim da mesma, aumentou bruscamente a partir de 1950 em virtude da alta dos preços. Um grande número de cafeeiros foi plantado nestes últimos anos. A comissão nacional do café empreendeu, no âmbito de um plano quinquenal visando aumentar a produção do café, a distribuição de mudas de cafeeiros no Estado de Vera Cruz. Pode-se esperar, por outro lado, à medida que se dispuser de terras convenientes, uma expansão das plantações. Criaram-se associações regionais que têm principalmente por objeto conceder créditos a longo prazo aos plantadores e melhorar as práticas agrícolas. Todavia, como nos outros países certas dificuldades fundamentais deverão ser vencidas. Será necessário, sem dúvida, em certas regiões, lançar mão da irrigação, e a insuficiência dos meios de transporte apresenta um problema sério. A obtenção da mão de obra é também uma questão que traz preocupações. Mas não se poderia pôr em dúvida as possibilidades da produção. Após uma viagem pelos principais setores de produção de café de Vera Cruz, o presidente da Federação Colombiana do Café declarou recentemente que a produção mexicana, que atingiu atualmente 1.000.000 de sacas, poderá fàcilmente duplicar e triplicar no decorrer dos próximos 20 anos.

(Da "Fôlha da Manhã," 17-9-53)

A PRODUÇÃO DO CAFÉ "MUNDO NOVO"

Há mais de 10 anos, a nova variedade de café "Sumatra do Mundo Novo", ou simplesmente "Mundo Novo" começou a despertar a atenção dos técnicos e dos lavradores por suas excelentes qualidades. Dizia-se que o café "Sumatra" apresentava sôbre o "Bourbon" a vantagem da sua grande rusticidade, que o tornaria resistente tanto às estiagens que asolam periòdicamente o nosso Estado, como às baixas temperaturas e, de modo especial, aos ventos frios, que em lavouras muito expostas influem perniciosamente sôbre a produção. Quando surgiu o "Sumatra do Mundo Novo", notou-se grande procura de sementes dessa nova variedade, a tal ponto, que no Norte do Paraná sementes dêsse novo café chegaram a ser vendidas até por Cr$ 300,00 o quilo, quando o preço normal era de Cr$ 50,000, como se dá com as de outras variedades.

Durante algum tepo, tôdas as informações de que se dispunha sôbre a produção desse novo café eram de origem particular, partidas de lavradores que possuiam pequenos talhões e podiam comparar o que neles obtinham com os de outras variedades, como o "Nacional", o "Amarelo de Botucatu", o "Bourbon Vermelho", o "Bourbon Amarelo", o "Caturra" e alguns outros. Ansiava-se por conhecer os resultados desse novo café nos estações experimentais da Secretaria da Agricultura, onde o "Mundo Novo" foi plantado, também, em parcelas de 20 cafeeiros isolados, como se dera com outras variedades, linhagens e híbridos para efeito de comparação de produção, resistência e outros característicos que a planta precisa apresentar para ser considerada ideal. Acaba de ser divulgada agora a produção do novo café em várias localidades, durante seis anos consecutivos, o que permite uma primeira apreciação sôbre o assunto. Assim, uma das melhores "progênies" do café "Mundo Novo", plantada em Jaú e Pindorama, deu a seguinte produção em quilos por 20 cafeeiros, nas colheitas de 1946 a 1951:

Safras	Jaú	Pindorama
1946	6,2	—
1947	35,1	80,5
1948	125,5	30,1
1949	95,4	127,9
1950	101,7	28,4
1951	111,7	99,7

Em outras palavras, a "progênie P-385" do café "Mundo Novo" deu em Jaú, durante as seis safras iniciais, uma colheita média de 23,8 quilos por cafeeiro isolado, ao passo que em Pindorama essa média foi de 19,3. É preciso esclarecer que não se deve confundir um cafeeiro isolado com o que comumente se denomina um pé de café, que, na realidade, é uma touceira com quatro ou seis plantas em média. Este último é o sistema ideal para plantio de café, mas no caso de seleção, em que se necessita medir a produção por pé de café, torna-se preciso plantá-lo isoladamente, o que, aliás, desde que se adote o mesmo critério com outras variedades, permite confrontos perfeitos. Evidentemente, a pro-

dução de uma lavoura comercial em que o novo café "Mundo Novo" seja plantado na base de 4 ou 6 mudas por cova será de três a seis vezes maior, mas há sempre uma correlação, da mesma forma como se verifica com o "Bourbon" ou outra variedade. Não é ainda possível medir a produção do "Mundo Novo" com outras variedades, já que a produção deste é de anos recentes, ao passo que as boas linhagens ou as "progênies" do "Bourbon" são de anos mais distantes. Mas como orientação podemos adiantar que as boas "progênies" do café "Bourbon", selecionadas pelo Instituto Agronômico de Campinas, deram em idênticas condições, de 17,9 a 19,2 quilos de café maduro por árvore em seis safras ou colheitas. São produções equivalentes às melhores do "Mundo Novo", já que nessa última localidade — Campinas — não se conseguiram rendimentos iguais aos obtidos em Jaú e Pindorama.

Estes primeiros dados sôbre a produção do novo café "Mundo Novo" permite concluir que ele está provando, experimentalmente, ser, de fato um cafeeiro muito produtivo, além de altamente resistente aos incidentes climáticos. Mas há outras observações que convém divulgar e que deixamos para outra oportunidade.

(Do "O Estado de S. Paulo, 19-9-53)

O PRECEITO DO DIA

MAIS UM TABÚ

Muita gente acredita que a ingestão do leite juntamente com frutas ácidas constitui mistura perigosa; simplesmente porque o leite talha. A verdade, porém, é que, além de não fazer mal o valor nutritivo dos sucos ácidos dos frutos é grandemente aumentado pela junção do leite.

No inverno, mas sobretudo no verão, tome refrescos e sorvetes feitos de sucos naturais de frutas, ainda que ácidas, adicionadas de leite. — SNES.

O CAFÉ SUMATRA DE MUNDO NOVO

Informa a Subdivisão de Genética do Instituto Agronômico:

Até o momento, o Instituto Agronômico tem as seguintes informações sôbre o café Mundo Novo, anteriormente conhecido por Sumatra de Mundo Novo.

1. Nas plantações de café Mundo Novo, a maioria das plantas tem aspecto semelhante ao do café bourbon (**Coffea arabica** L. var. **bourbon**) existindo, contudo, algumas plantas que se assemelham ao café comum ou nacional (**Coffea arabica** L. var. **typica**). As primeiras são geralmente vigorosas e produtivas, enquanto o segundo tipo de plantas é mais fraco.

2. A análise genética das plantas mais produtivas, encontradas em progenies de Mundo Novo, na Estação Experimental Central de Campinas, indica que elas são genèticamente semelhantes ao café bourbon.

3. A coexistência de cafeeiros que se assemelham ao bourbon e de cafeeiros que se assemelham ao nacional, verificada nas plantações de café Mundo Novo, faz supor uma origem híbrida, da qual participaram o bourbon e o nacional (café Sumatra).

4. O fato de ser o café Mundo Novo também conhecido por Sumatra de Mundo Novo, pode ser considerado outra indicação de que realmente o antigo café Sumatra é um dos ancestrais do Mundo Novo.

5. Ao se procurar estabelecer a origem das sementes utilizadas na formação de várias plantações de café Mundo Novo, na zona Araraquarense do Estado, verificou-se que, em última análise, elas provinham de sítios ou fazendas localizados entre Mineiros do Tietê e Barra Bonita.

6. Deve ser notado, contudo, que a região de Barra Bonita foi onde se introduziu o verdadeiro café Sumatra, importado da ilha de Sumatra, em 1896. Mais tarde, o Instituto Agronômico verificou que êste café Sumatra é morfològicamente idêntico ao café nacional, sendo bem mais produtivo, razão pela qual seu cultivo se estendeu às áreas vizinhas.

7. E' por êstes motivos que se supõe ser o Mundo Novo produto de uma hibridação natural entre as variedades **typica** e **bourbon** de **C. Arabica**. Daí a existência de plantas **bourbon** e plantas **typica** no café Mundo Novo, e a existência do nome de Sumatra para um café que já deixou de ser idêntico ao café comum.

8. Tem sido verificado pelo Instituto Agronômico que o café Mundo Novo é constituido por uma mistura de dois tipos de plantas, um produzindo quantidades elevadas de frutos contendo lojas vazias ("sementes chochas") e outro em que a ocorrência dêste defeito é baixa. Tratando-se de um defeito que afeta o rendimento de café beneficiado, torna-se necessário certo cuidado na escolha das plantas que vão fornecer sementes para novas plantações, retirando-se frutos apenas dos cafeeiros que produzam pequena quantidade de frutos com lojas vazias.

9. A fim de reconhecer no cafèzal quais as plantas que podem fornecer sementes, recomenda-se o seguinte método de determinação da frequência de frutos com lojas vazias: a) Procede-se, em primeiro lugar, à escolha das plantas mais vigorosas e que apresentem maior produção

no momento da coleta de sementes; b) De cada cafeeiro assim escolhido, retiram-se 100 frutos maduros, que devem ser imediatamente colocados em uma vasilha contendo água. Os frutos que contêm pelo menos uma loja desprovida de semente flutuam, enquanto os frutos bem constituidos, com sementes normais, vão ao fundo. Pelo número de frutos que flutuam, verifica-se ràpidamente se o cafeeiro marcado apresenta ou não elevada quantidade dêste defeito. Devem ser rejeitadas todas as plantas onde o número de frutos que flutuam seja maior do que 10 (dez). Nestas plantas, nem mesmo os frutos normais, que foram ao fundo, podem ser aproveitados.

10. Em tal processo de determinar a quantidade de frutos com lojas vazias, é indispensável que os frutos estejam maduros, e que as várias plantas de cada cova ou "pé de café" sejam examinadas individualmente.

11. As sementes colhidas em plantas com reduzida frequência de lojas vazias darão origem a plantações onde a percentagem de cafeeiros apresentando êste defeito será mais baixa. Por vários motivos, é muito provável que tais plantações, éntretanto, ainda apresentem algumas plantas que produzam muitos frutos com lojas vazias.

12. Utilizando-se êste método de escolha de plantas, poderão os interessados obter sementes nas fazendas abaixo relacionadas, nas quais a Subdivisão de Genética e a Secção de Café da D.E.P. efetuaram seleções de plantas que deram origem aos atuais campos de produção de sementes.

1 — **Fazenda Aparecida** — no ex-municipio de Mundo Novo, atual Urupês, EFA, Antigo proprietário, Luiz Crivelaro, atual, Fernando Sampaio.

2 — **Sítio Bacurí** — no ex-município de Mundo Novo, atual Urupês, EFA. Antigo proprietário, Pedro Mazaro, atual, Adelmo Bergo.

3 — **Fazenda Ferrari** — Município de Pindorama, EFA, proprietário, Angelo Zancaner.

4 — **Sítio Campos** — Município de Mineiros de Tietê, CP. Estrada de rodagem municipal de Mineiros do Tietê a Saldanha Marinho, proprietário, Filomeno Bruno.

Com relação às três primeiras fontes citadas, os interessados poderão obter por intermédio do agrônomo regional de Catanduva e do chefe da Estação Experimental de Pindorama, EFA, informações mais detalhadas, porquanto mantêm êstes constante contacto com as citadas propriedades agrícolas. Com relação à kltima, os agronomos regionais de Jaú e Dois Córregos, pelas mesmas razões, poderão prestar esclarecimentos mais detalhados sôbre a propriedade em questão.

(Do "O Estado de S. Paulo, 24-6-53)

CARACTERÍSTICAS DE UM NOVO CAFEEIRO

Em princípios de 1948, ao descrevermos o trabalho de seleção do cafeeiro no Instituto Agronômico de Campinas, citamos informações ali colhidas a respeito de um novo cafeeiro, conhecido por "Campinas 387", cuja elevada produtividade, imensa rusticidade e poder de adaptação às terras cansadas de tôda aquela região poderiam transformá-lo na solução para o problema da produção de café no Brasil. Bastava que se contornassem certas dificuldades inerentes ao novo tipo.

Afirmamos que êle não pertencia, como a maioria das variedades aqui cultivadas, à espécie "Coffea arabica", mas sim ao "Coffea Dewevrei var. excelsa", que se caracteriza por fornecer colheitas simplesmente assombrosas pelo vulto. Assim, plantas originárias dêsse tipo e multiplicadas por enxerto chegaram a produzir, nos três primeiros anos, a média anual de 34 quilos de café cereja por pé. Apesar de apresentar êsse cafeeiro a desvantagem do baixo rendimento depois do benefício, em virtude da alta porcentagem de grãos moca e de sementes chochas, além da sua auto-esterilidade, os especialistas em genética do café consideram-no de excepcional valor, capaz de permitir a produção de um café híbrido de alta importância comercial, graças ao cruzamento com as variedades de café aqui comumente cultivadas.

As informações de que dispomos agora são bem mais completas e resultam de um período mais longo de observação. Êsse cafeeiro foi encontrado na Fazenda Itaporã, em Terra Roxa, município de Viradouro, num viveiro de café Bourbon; e como o vigor da planta desde logo se evidenciou, um funcionário da Secretaria da Agricultura levou o fato ao conhecimento dos técnicos incumbidos da seleção do cafeeiro em Campinas, que lá se acham à cata de sementes e estacas para enxertia. Estudos mais recentes indicam que, provàvelmente, êsse novo cafeeiro é um híbrido de duas espécies, e alguns dos seus descendentes chegaram a produzir, dos 10 aos 15 anos de idade, a média anual de 30 quilos de frutos maduros. Uma dessas plantas registrou o recorde de 58 quilos de café-cereja por pé na safra de 1948.

"Às vezes — diz o estudo agora divulgado pelo Instituto Agronômico de Campinas — a natureza vem em auxílio do investigador oferecendo material de especial interêsse para o melhoramento de plantas. E' o que se verifica com o cafeeiro "Campinas 387", de excepcionais qualidades, apesar de ainda não constituir a forma ideal desejada. E isso porque é muito baixa (menos de 0,1%) a porcentagem de sementes do tipo concha (duas sementes em uma loja do fruto) e elevadas (60%) as porcentagens de sementes do tipo moca ou seja uma única semente por fruto, bem como de sementes chochas (16%). Como consequência da elevada porcentagem, de sementes moca e chocha, o rendimento, ou relação entre o peso de frutos maduros e o de sementes, é pouco satisfatório: cerca de 10, o dôbro do encontrado nas variedades comuns de cafeeiros aqui cultivados. O café beneficiado tem aspecto

esverdeado, devido a uma película que o reveste. Retirada esta pelo umedecimento, mostra dois tipos de sementes: claras e esverdeado-claras, em diversas tonalidades. Os frutos maduros são fàcilmente despolpados. Enviado êsse café para classificação em Santos, os classificadores estranharam-lhe o aspecto, dizendo-o desconhecido naquela praça. A película aderente impressionou desfavoràvelmente, sendo a bebida classificada desde "estritamente mole", "softish", "dura" e até mesmo "raiada". Não houve concordância entre os provadores, pois alguns foram de opinião que o novo café poderia ser utilizado para misturas (blends). Mas, em conclusão, o novo cafeeiro, além de constituir material básico de indiscutível importância para a síntese de novos tipos de cafeeiros, provàvelmente facilitará a solução do problema de novos cafèzais em terras extremamente esgotadas".

O novo cafeeiro-híbrido, resultante de duas espécies diferentes, apesar de oferecer recordes de produção não alcançados pela variedades do "Coffea arabica", ainda está sendo estudado e não será entregue aos lavradores sem ter passado por minuciosas observações.

(Do "Estado de São Paulo", 21-6-53)

UM CAFEEIRO QUE FLORESCE O ANO INTEIRO

Numa fazenda do município de Ribeirão Preto — a Santa Lídia — foram encontrados, em junho de 1934, alguns cafeeiros que, ao contrário do restante da lavoura alí plantada, apresentavam a característica de florescer continuamente, sendo em qualquer época do ano encontrados nessas plantas botões florais novos e frutos em vários tamanhos, desde o menor possível até os bem maduros ou cerejas. O florescimento quase contínuo desses cafeeiros chamara a atenção do administrador e por isso trouxeram-se sementes de Ribeirão Preto para Campinas a fim de serem estudadas. Mais tarde, um café semelhante foi também encontrado em Campinas e revelava a mesma tendência de florescer contìnuamente. Afinal, em 1949, encontraram-se em Orlândia sementes de um café ali conhecido pelo nome de café do Quintal, trazido de Goiás e dotado de idênticas características.

Os nossos especialistas em café deram a essa nova variedade o nome de "Semperflorens" e, segundo tudo indica, ela possui outras virtudes. "No planalto paulista — dizem os agrônomos Alcides Carvalho e C. A. Krug, em trabalho agora divulgado — as variedades de café florescem duas a três vezes por ano, no período compreendido entre fins de julho e novembro; raramente florescem mais vezes nesse período ou fora dele. O número de floradas está correlacionado com a ocorrência das chuvas. Menos frequentes quando a estiagem se prolonga até setembro e, ao contrário, mais numerosas quando a estação chuvosa se inicia mais cedo. Sempre, no entanto, há um ou dois florescimentos mais intensos que os demais. Outras espécies de "Coffea" não seguem

êsse rítmo e, nas condições de Campinas, dão maior número de floradas. Além de florescer quase continuamente, o café "Semperflorens" difere da variedade "Bourbon", por apresentar fôlhas pouco menores, de um verde mais escuro, e ramos laterais mais curtos, formando um ângulo menor com a haste principal. As flores, frutos e sementes são normais. A produção de frutos maduros — cerejas — é distribuida pràticamente por todos os meses do ano, mas é mais intensa em duas épocas: uma delas correspondente à época normal de colheita — março-abril-maio — e outra em outubro-novembro-dezembro. A produção anual total de frutos de algumas plantas "Semperflorens" aproxima-se da produção de algumas boas linhagens selecionadas do café "Bourbon", de modo que essa variedade pode apresentar interêsse econômico para S. Paulo e o Brasil. O florescimento quase contínuo dessa nova variedade pode constituir vantagem para certas regiões onde a colheita normal do café coincide com a época chuvosa, como parece ser o caso de algumas zonas cafeeiras do Norte do País. Além disso, o café "Semperflorens" poderá também servir para pequenas lavouras intensivas, por não exigir muita mão-de-obra para as diferentes colheitas parciais de um produto que poderá ser inteiramente despolpado. Êsse café ainda se destaca por ser resistente à seca, sendo o seu produto idêntico ao café Bourbon".

Como se vê, há uma variedade brasileira de café — a "Semperflorens — cujo cultivo poderá talvez ser vantajoso para alguns Estados onde a colheita se faz em épocas de chuvas, ao contrário do normal nas condições paulistas, mineiras e paranaenses. Ademais, possuidora de alta resistência às secas e com uma produção idêntica à das boas variedades de café Bourbon — que são as mais produtivas do Brasil — a "Semperflorens" poderá permitir que outras regiões brasileiras possam colher o seu café em épocas mais favoráveis.

(Do "O Estado de S. Paulo", 18-9-53)

O PRECEITO DO DIA

DESPERDÍCIO EVITÁVEL

O aproveitamento das substâncias nutritivas de alguns alimentos depende em grande parte, do modo de cozinhá-los. Os legumes, assim como a batata, o aipim e o cará, perdem na água os sais minerais que contêm, salvo quando são cozindos com casca.

Aproveite a riqueza dos alimentos, cozinhando-os com casca. — SNES.

DEPOIS DA GEADA, AGORA É A OCASIÃO DE REPLANTAR AS FALHAS DO CAFÈZAL

Mais do que nunca, tenham ou não sido atingidas pela geada, é preciso que se cuide de replantar as lavouras de café em plena produção. Feito o balanço dos talhões que devem ser mantidos na fazenda o lavrador se esforçará para mantê-los completos. A falha é a demonstração de pouco zelo na manutenção do cafèzal. A replanta nestes cafèzais tem de ser feita com mudas.

BÔAS COVAS — BÔA ADUBAÇÃO

Nos cafèzais em plena produção, as covas precisam ser abertas e preparadas com antecedência. Serão grandes, com 40 cm de profundidade e com pelo menos 40 cm por 40 cm na superfície. Aproveita-se a ocasião para fazer uma bôa adubação em que entre o estêrco de cocheira ou palha de café (15 a 20 litros) e uma adubação química de 200 gramas de farinha de ossos (ou superfosfato ou hiperfosfato) 100 gramas de salitre do Chile (ou quantidade equivalente de sulfato de amônio) e 100 gramas de cloreto de potássio. A camada superior da terra retirada da cova é bem misturada com a matéria orgânica (estêrco, palha de café, composto) e com os adubos minerais. Feita a mistura, enchem-se as covas com ela, com antecedência de, pelo menos um mês de plantio (as covas deverão ser abertas em agôsto-setembro-outubro). Nunca se deve fazer replanta ao lado do cafeeiro velho, como é costume em muitas fazendas. É uma prática errada, pois que as plantinhas novas, não podem desenvolver-se satisfatòriamente por causa da concorrência do cafeeiro que lhe fica ao lado.

COMEÇAR AGORA — TERMINAR EM DEZEMBRO

O replantio deverá ser começado em outubro e se estender pelos meses chuvosos, devendo estar terminado em dzembro, para que as plantas levadas para o cafèzal tenham ainda um período de águas suficiente para pegar e suportar o primeiro período de sêcas, de maio em diante.

Em cada cova serão colocadas quatro mudas do mesmo tamanho e distanciadas uma das outras de pelo menos 20 cm. A transplantação é feita em dias chuvosos ou bem nublados, tendo-se o cuidado de retirar o recipiente (laminado ou jacàzinho).

CONSULTAR SEMPRE O AGRÔNOMO REGIONAL

A replanta deverá ser cuidada durante três ou quatro anos, até a formação da árvore, e principalmente deverá ser adubada separadamente dos demais cafeeiros do talhão. É que ela tem ainda um sistema radicular muito pequeno, necessitando por isso, de tratamento especial, para que os adubos não sejam desperdiçados longe do seu alcance.

Para a grande maioria do casos, como seja a do replantio das lavouras em plena produção, a variedade Bourbon vermelho satisfaz plenamente. O lavrador deverá procurar o agrônomo regional mais próximo que está em condições de fornecer sementes selecionadas daquela variedade, bem como tôdas as instruções que se fizerem necessárias para o replantio correto dos cafèzais de sua região.

(De "O Tempo, 3-9-53)

A QUALIDADE DO CAFÉ

A pequenina República do Haiti está dando uma lição memorável aos países cafeicultores, no que diz respeito à proteção legal da qualidade do seu café, sua exportação e consumo interno. Na última safra, Haití produziu 722.000 sacas de café, considerado de excelente qualidade em todo o mundo e de muito bom aroma. A tendência é aumentar essa produção e, para isso, os serviços técnicos elaboraram um programa que pode ser considerado modelar, superior a tudo que se conhece tanto no Brasil como na Colômbia, para sòmente citarmos os dois principais centros produtores. Antes da guerra, a média da produção haitiana era de 538.000 sacas. O progresso foi, portanto, sobremodo vultoso, principalmente considerando-se a pequena população local (quatro milhões) e o fato de a produção de café representar apenas 30 por cento da exportação. Os outros produtos, como o sisal, o açúcar de cana, o algodão, a banana e o cacau, recebem idênticos cuidados da parte dos lavradores, que devem também obedecer a certas medidas rigorosas, destinadas a defender o bom nome e a qualidade dos artigos agrícolas que Haiti envia para o mundo.

No que diz respeito ao café, o jornal "Le Moniteur", de Port-au-Prince, capital do Haití, publicou um novo ato do Departamento da Agricultura, visando promover a produção de um café da mais alta qualidade. Por êsse ato, o plantio do café é estritamente proibido; a árvore fica sujeita mesmo à destruição sumária, desde que a plantação não tenha sido aprovada por um técnico do Departamento da Agricultura. Essa e outras cautelas permitirão que o café haitiano adquira qualidades excepcionais como bebida. O citado regulamento estabelece as exigências para a colheita, não permitindo, sob pena de multa, aumentada na reincidência, colher café verde ou imperfeitamente maduro, prejudicar o cafeeiro e os seus ramos e de modo especial as gemas florais, que darão a colheita seguinte. O café-cereja colhido não pode tomar contacto com a terra e para isso o regulamento estabelece que a colheita deve ser feita com cestos claros ou recipientes equivalentes devidamente aprovados. Nenhum lavrador poderá colher seu café se não possuir instalações para despolpá-lo em 24 horas e secá-lo devidamente.

O despolpamento, a secagem, o armazenamento e o transporte estão sujeitos a uma série de requisitos sem os quais o café não pode sair do local da plantação e muito menos chegar aos portos de embarque ou aos centros consumidores.

Para nós, que estamos acostumados à completa liberdade numa cultura onde a qualidade do café fica ao inteiro critério do produtor (vendo-se exemplos de lavouras, como acontece em muitas zonas novas, onde não há o menor cuidado na colheita, no transporte e na secagem), à primeira vista parece que o regulamento baixado pelo govêrno de Haití é um pouco drástico ou de carater "ditatorial". Mas na realidade isso não acontece. A qualidade do café merece ser defendida, como o merecem o vinho, o uisque e vários outros produtos procedentes de

países mais rigorosos ainda na defesa do bom nome do que exportam. Aqui mesmo, no Brasil o Regulamento do Vinho e Bebidas Alcoólicas, que o Ministério da Agricultura enviou à Câmara de Deputados e depois foi transformado em lei, impõe uma série de exigências rigorosas para a fabricação. E' inexplicável que o café — produto de natureza vital para e economia do País — não tenha igual tratamento.

O Instituto Brasileiro do Café necessita de estudar as recentes medidas do govêrno de Haití e delas colher os ensinamentos que sirvam ao caso brasileiro.

(Do "O Estado de S. Paulo", 25-9-53)

Recebemos a seguinte Carta:

Fazenda São José, 14 de Setembro de 1953

Inseticidas, arma de dois gumes para a lavoura.

Todos nós sabemos que com a acentuada falta de chuvas nêstes últimos anos, manifestaram-se na lavoura em geral, e em particular modo nos cafèzais, pragas diversas, que vêm concorrendo para diminuir a produção.

Venho observando, desde que estamos empregando os modernos insecticidas como B.H.C., aumentar a queda da nossa produção, apesar de receber a lavoura um trato discreto com adubações adequadas.

Em vista disto, deixando de lado como maior responsável a chuva, intensifiquei as minhas observações à procura de outra causa, chegando à conclusão que os próprios insecticidas são armas de dois gumes.

A razão pode ser averiguada por qualquer lavrador dedicado, que, ao correr a sua lavoura, o seu pomar, não mais encontrará como nos tempos passados aquelas enormes quantidades de abelhas e outros insectos os quais, com seu trabalho incessante à procura de nectar, colaboram e regularizam em índice bem elevado esta obra grandiosa da natureza a fecundação das flôres.

Problema sério para resolver combater uns insetos com o emprêgo de insecticidas caríssimos, destruindo outros que, com o seu incansável e valioso labor, trazem enormes benefícios para a nossa lavoura.

Não há dúvida, a chuva poderá normalizar e ajudar nossa obra de reconstrução, mas também não podemos deixar de reconhecer e poupar a vida de uma infinidade de abelhas e outros insectos nossos verdadeiros e gratuitos colaboradores.

Walter Steinnann

A MARCHA DO CAFÉ E A DEFESA DOS RECURSOS NATURAIS

No seminário da FAO em Campinas já se colocou, com bastante veemencia, o problema da "marcha do café" no Brasil. É hoje, aliás, um fácil lugar comum descrever essa rota de forma dramática, relacionando-a com a exaustão de nossas terras. Entre as muitas culturas que dominaram ou dominam no Brasil e entre os vários processos de desbravamento e domesticação da mata, o café figura como o "bode expiatório". Restaria indagar se, com a penúria de capitais e técnica que caracterizam a nossa expansão agrícola e com a falta de indicações experimentais sôbre os métodos de substituição da floresta tropical pela cultura econômica, teria sido possível uma ocupação proveitosa da área de mata virgem dos Estados centrais que não fosse à base da rubiácea. O norte do Paraná ficou ignorado durante séculos até que o café descobrisse a terra roxa; o oeste paulista foi devassado compactamente graças ao primeiro impulso dado pelo chamado "ouro verde"; e as florestas de Goiás, Mato Grosso e, agora do nordeste do Paraguai (prolongamento estrangeiro da marcha do cafèzal paulista), mantiveram-se intactas, mas bordejadas por tímidas invernadas e roças de índio, até que o café chegasse. O campo, de terras fracas e impraticáveis para o cultivo econômico, pelo menos na base da experiência agrícola realizada até hoje, foi a principal base física da primitiva expansão rural, à custo da pecuária ultra-extensiva, pouco povoadora e de frágeis índices de rendimento econômico. O gado não era capaz de enfrentar a mata, e o criador submeteu-se jazendo nos campos; isso aconteceu até no noroeste paulista, com o celebre João Teodoro de Lima fazendo pecuária nas clareiras e esperando que os "grileiros", como batedores dos formadores de café, viessem mais tarde para marcar o ciclo das derrubadas.

Um exame desapaixonado da marcha da rubiácea pelas matas tropicais do centro do Brasil nos deixa assim diante desta indagação: deveria o café respeitar a floresta e haveria interesse para o país na manutenção de enormes reservas de recursos naturais até que o progresso técnico mundial nos viesse permitir uma penetração cautelosa e racional? Deveríamos ficar de cocoras, caçando e pescando como os índios e guardando, à custa de nosso primitivismo e miséria, um patrimônio para a humanidade européia do futuro?

Passando a outra ordem de idéias sugerida pela maneira como iniciamos este comentário-registro, indagaríamos ainda que coisa se descobriu no Brasil até hoje que proporcionasse uma abordagem e domínio da floresta com os resultados econômicos do café, o artigo que abriu para nós os portos do mundo, transformou o país num mercado de produtos industriais e suportou, mais tarde, o equipamento para a industrialização. A mineração foi rude e nada deixou atrás de si senão ruinas e cidades artificiais, sem vida própria que as justifique; o gado, como dissemos, não penetrou nas matas e manteve intactas as melhores terras que possuimos o algodão e os cereais não se mostram capazes de sustentar as derrubadas, preferindo ir na esteira do café; a extra-

ção da madeira se mostrou nômade e quase nada incorporadora. Vale aqui, a esse propósito, a notícia do que ocorreu no norte do Paraná: enquanto o formador de café destruiu as matas, mas devolveu ao Estado cidades miraculosas, fazendas organizadas, uma comunidade rural relativamente estável como a "colônia" culturas subsidiárias de cereais, criação anexa de gado e uma vida econômica definida, o antigo devastador dos "recursos naturais" isto é, o "safrista" (nômade lavrador de cereais e criador de porcos), caminhou sem deixar rastro a não ser a "quiçaça" que substituiu a mata opulenta; e a serraria arraza os pinheiros e liquida as madeiras duras, desmanchando rapidamente as instalações que monta na floresta e levando-as sempre para diante, sem quase nenhum acrescentamento local. Na rabeira do café no Paraná, como aliás em São Paulo, formaram-se outras culturas: a cana, o algodão, o pasto. O dinheiro do "ouro negro" fomenta inclusive oportunidades de industrialização no interior. Esse acumulador de capitais permitiu até que as terras de mata que não servissem para a rubiácea em nosso Estado fossem ocupadas com invernadas artificiais — que proporcionou uma situação privilegiada para o fazendeiro de gado de São Paulo, especializando-o na engorda de animais importados de outros Estados, atividade mais lucrativa e segura que a criação. E é ainda montado na acumulação inicial obtida na extração do humus pela rotineira cultura da rubiácea que o moderno empreendedor rural paulista, depois de incursões pela indústria e o comércio, ainda encontra no velho massapé de Campinas oportunidade para fazer uma cafeicultura intensiva e uma racional, pecuária leiteira: em última analise, uma reposição que ainda não encontra similar na história de nossas outras "monoculturas".

Diante da experiência realizada e dos resultados fatalmente danosos que a lavoura extensiva do café causou aos recursos naturais, é oportuno que se procure racionalizar a cafeicultura, tanto onde ficou como para onde ainda marcha. Os excessos de devastação, em face do aumento das disponibilidades de capital e técnica, deverão ser evitados; não bastará, porem, uma legislação de carater coercitivo; impõem-se demonstrações técnicas, assistência financeira especializada e estímulos aos empreendedores particulares. O que o café fez contra a mata, a terra e os rios, a cana o fez em outros pontos do país e o fariam o algodão, os cereais e o pasto, se tivesse a força pioneira da rubiacea. Quem voa sobre a "zona da mata" da Alta Paulista — último reduto de plantação de café em São Paulo, no estilo clássico — e vê os estragos da erosão nas lavouras recentes, poderá observar também no Vale do Rio Grande na área relativamente nova de Guaraci e Icem, o pasto — queimado e pisoteado em demasia — enrugando a face da terra e exaurindo-a. A culpa assim não é da rubiácea, mas de um estágio técnico que se tende a superar e que já teria indicações de melhoria nas plantações em triângulo do norte do Paraná; nas curvas de nível que fazendeiros milionários e esclarecidos desenham em algumas plantações novas, mesmo em áreas recem-desbravadas; e no compasso de 16 palmos do primeiro "cafèzal paulista" do Paraguai — herdeiro beneficiado pela lição dos excessivos 20 palmos de espaçamento do Aguapeí do Alto cafèzal, de Cambará. — M.M.G.

(Da "Fôlha da Manhã", 3-6-53)

A ADUBAÇÃO DO CAFEEIRO

E. MARCONDES DE MELLO
Eng. Agrônomo

O problema da adubação racional do cafeeiro tem sido estudado muito cuidadosamente neste últimos tempos, levando em conta não sòmente a composição dos adubos a serem aplicados como também a época em que for feita sua aplicação a fim de que possam ser obtidos os melhores resultados possíveis.

O agricultor não deve nunca estar desprevenido, para que possa ter à mão na ocasião oportuna os adubos de que necessita. Um dos pontos mais importantes, talvez um dos mais importantes de todos é o que se refere ao adubo orgânico pois o que se verifica de um modo geral é que se o fazendeiro frequentemente pode obter com certa rapidez os adubos químicos de que necessita, não pode acontecer a mesma coisa com relação ao adubo orgânico pois este geralmente lhe falta. Tal fato não deve se repetir para evitar que os processos vitais do solo não se enfraqueçam, sabido como é que o adubo orgânico entra com cêrca de 80% na composição da mistura que no momento atual mais se aconselha para adubar o cafeeiro. Pelo que já vem sendo observado pràticamente no Estado de São Paulo, a complementação da adubação química com o adubo orgânico e prática indispensável, pois a matéria orgânica desempenha na adubação em geral e particularmente, na do cafeeiro um papel importantíssimo pois o cultivo dessa planta pelo deslocamento que tem experimentado em suas zonas de plantio desde o Estado do Rio até o Paraná é uma prova da necessidade de matéria orgânica pois outro motivo não pode haver para tal fato a não ser a porcentagem geralmente muito elevada de humus contido nas terras frescas de derrubada recente e cuja riqueza pode em certos casos atingir a cifra impressionante de 20 quilos por metro quadrado no início do cultivo do cafeeiro.

Essa qualidade para um solo da zona tropical pode ser considerada como muito boa, dada a pobreza geralmente existente de humus nos solos brasileiros em consequência não só de forte ação destruidora, semelhante em alguns casos a uma verdadeira calcinação nas épocas de sêca prolongada. Em outros casos a temperatura elevada entremeada com períodos de chuva abundante, opera de modo diferente porém muito enérgica com o auxílio de microorganismos. A utilidade do adubo orgânico decorre de sua benéfica ação sôbre as propriedades físicas do solo relevando citar entre eles a que favorece a retenção de água pelo solo tendo como consequência também mais perfeita solubilização e fixação de muitos adubos que são adicionados ao solo.

Nessas condições age essa matéria orgânica não só como retentora de água como também das diversas substâncias nutritivas que são adicionadas ao solo, retendo as que são muito solúveis e facilitando a assimilação das que são menos solúveis ou pouco assimiláveis, podendo vir a se tornarem menos solúveis ainda por se combinarem com certos componentes do solo, como por exemplo o ferro e o alumínio. Essa

matéria orgânica deve ser adicionada sob uma forma de preferência parcialmente humificada, pois desse modo será muito mais fàcilmente incorporada ao solo. Tal fato ainda é mais importante para o caso do cafeeiro. E' de grande necessidade que os nossos agricultores vão se compenetrando cada vez mais da importância verdadeiramente providencial da adubação orgânica como auxiliar da adubação química em nosso clima.

(Da "Vanguarda, Rio 23-8-53)

PLANTEMOS CAFÉ... TAMBÉM NA CIDADE

Há muitos anos, um prefeito carioca teve esta idéia original: arborizar com cafeeiros vários logradouros públicos da Cidade Maravilhosa. A iniciativa mereceu comentários encomiásticos do saudoso Humberto de Campos, o qual assim se referiu ao cafeeiro numa das suas apreciadas crônicas: "Árvore vistosa, com a faculdade de exibir três vestidos por ano — um branco, outro verde, e outro vermelho, — a árvore do café constitui, na verdade, não só um ornamento, como um símbolo da riqueza nacional". E colocou-o em confronto com o "pau-brasil", o vegetal histórico que inspirou aos portugueses o nome da terra descoberta: — "Homenageando-a como fator máximo da nossa prosperidade econômica, não corremos o risco de sofrer o constrangimento que nos infligiu o "pau-brasil". Trazido das matas do Cabo Frio para a avenida Central, êste indivíduo vegetal não soube portar-se como devia. Não tomou jeito de árvore civilizada. Deixou de vestir-se de fôlhas, e, na mudança, trouxe até formigas". Realmente, o cafeeiro é planta comportada, viajada, que antes de vir para cá já correu mundo e não se rebela contra os novos ares de qualquer lugar para onde a levem. Aqui em São Paulo, mormente nos bairros mais antigos, encontram-se pés de cafés, ainda viçosos, dando uma nota verde nos quintais. E muitos ainda dão frutos. Ora, estão devastando o parque Ibirapuera para acomodar naquele próprio municipal os pavilhões da futura Exposição do IV Centenário, os edifícios de duas secretarias, os monumentos e pistas de jogos e diversões, lagos, etc. com que se pretende festejar a grande efeméride piratininganа. Inúmeras árvores foram abaixo. Já se notam os efeitos da derrubada e, em alguns pontos, houve uma tentativa de plantio de raquíticas mudas de alecrim ou outras árvores ornamentais conhecidas. Por que não planta a Prefeitura alguns lotes de cafeeiros, proporcionando um feliz ensejo aos turistas, que nos visitarem dentro de alguns anos, de ver aqui mesmo, na metrópole bandeirante, exemplares do robusto vegetal que vem há mais de um século sustentando o arcabouço da nossa economia? A exemplo do prefeito carioca, bem poderia o nosso tomar a peito movimento tão simpático.

(Do "Correio Paulistano, 14-8-53)

IRRIGAÇÃO DOS CAFEEIROS

Osvaldo Bastos de Menezes, Engenheiro Agrônomo

A ascensão vertiginosa dos preços está quebrando os cálculos estimativos de produção, e há culturas como a do café, que apresentam uma queda de volume ao tempo que um aumento de custeio. As curvas de produção e custo não se pautam por valores correspondentes, e o caso de São Paulo é bem um atestado dessa discrepância.

Há 10 anos, havia cêrca de 1.400.000.000 cafeeiros em produção, e cujo preço de custo, por planta, era de Cr$ 1.80. Em 1952, com menos 340.000.000 sobre aquele total, ou seja, com 1.060.000.000, o custeio por unidade foi de Cr$8,00, ou 4,5 vezes a mais. Isto num decenio e com 25% a menos de plantas produtoras.

Os organismos públicos e particulares que cuidam da cultura estão sèriamente interessados em justapôr, melhor, os dados de produção e custo, a fim de que o produto, na sua fase final de benefício, não venha a ser um bem proibitivo de consumo, quer no mercado internacional, quer no mercado nacional. Já se sabe que parte da nossa classe menos assalariada está restringindo o uso do café e substituindo-o pelo do mate, e vozes se levantam no exterior, mesmo que sob outros interesses, contra o preço da nossa rubiácea.

O cafeeiro é uma planta esgotante, e sua passagem em diversas zonas econômicas do país tem deixado, no rastro, campos ressequidos e pobres. Não tivemos, no passado, o cuidado de olhar o solo como uma entidade viva que se esgota, se não convenientemente tratado. Inúmeras práticas agronômicas vêm sendo introduzidas e esses últimos 15 anos tem presenciado um tecnicismo constante em prol da melhoria do cafeeiro. Curvas de nível, terraceamente, adubação, variedades puras, sombreamento, colheitas adequadas, etc., são marcos diversos dessa evolução gradual e constante.

Está, agora, nas cogitações dos interessados, mais um auxiliar importante em prol da produção cafeeira, e que é a irrigação da lavoura. Vem sendo utilizada sob a forma de asperção ou pulverização, para o que é necessário um conjunto motor e canos articuláveis. Não é necessário a abertura de canais mestres e secundários, cuja abertura e conserva é dispendiosa, no sistema clássico de irrigação por gravidade. Espalha-se o interesse pelo novo processo, e os resultados são bem animadores, como revelam os dados coletados na zona chamada cançada da Mogiana, produtora dos melhores cafés finos do país.

Sabe-se que a produção média por mil pés subiu bastante, saltando de 20 arrobas para 80, ou seja 4 vezes mais, com o uso da irrigação. Essa ascensão é deveras notável e talvez aí resida em novo "tonus" para a cultura cafeeira. O Banco do Brasil, através de sua Carteira de Exportação e Importação, já expediu licença cambial para aquisição dos conjuntos irrigáveis, em quase 3 milhões de dolares. Esse exemplo de compreensão deve ser louvado e seguido de outros, maximamente quando se trata de beneficiar a cultura do café, dos únicos produtos que nos permitem, ainda, a mantença da nossa balança comercial. (Do "O Jornal, Rio 8-6-53)

A CONSERVAÇÃO DA ÁGUA

No seu recente trabalho, intitulado "Novo Conceito de Conservação" ("A new Concept of Conservation"), o técnico norte-americano E. Morris Fonda defende a tése de que a conservação da água é, na maioria das regiões, mais importante do que a conservação dos solos. E prova que em muitas zonas dos Estados Unidos, onde se fizeram custosas obras de terraceamento, foi indispensável armazenar a água e empregá-la na irrigação, realizando-se assim um trabalho conjugado de conservação dos solos e das águas, reflorestamento e formação de pastagens.

A lição aproveita a São Paulo, onde muitos lavradores se queixaram de que a construção de cordões de contôrno não bastou para resolver o problema de recuperação da lavoura cafeeira. De fato, lavradores que construiram cordões de contôrno, mas foram em seguida atingidos pela estiagem, sofreram dura decepção. Mas, com o andar do tempo, demonstrou-se que os cordões de contôrno são capazes de reter a água e fazê-la infiltrar-se, assegurando dêsse modo, dentro de certos limites, o objetivo de recuperação das lavouras cafeeiras. Mas nem sempre isso é bastante. Cumpre que, nas terras esgotadas de matéria orgânica, se empreenda um amplo trabalho para restitui-la ao solo. O processo mais econômico para o conseguir, em nosso Estado, está no fabrico em larga escala do adubo "composto".

Aliás, a prova mais eloquente do valor das águas, vamos encontrá-la nos vales mais ricos dos Estados Unidos e da Argentina. Assim, as terras onde hoje se acham as grandes plantações e pomares da Califórnia, que hoje abastecem pràticamente metade dos Estados Unidos com frutas e hortaliças, eram desertos. A irrigação transfigurou essas terras em verdadeiros paraisos, que são o encanto dos visitantes. Não é outro o espetáculo proporcionado pela zona frutícola de Rio Negro, Mendonza, San Juan e San Luis, onde as terras irrigadas fornecem à Argentina essa sua extraordinária riqueza, representada pelas frutas e hortaliças. "No Rio Negro, zona árida de apenas 180 milímetros de chuva anual — diz um técnico argentino — o vale irrigado e cultivado tem uma densidade de população de 60 habitantes por quilômetro quadrado, enquanto o mesmo vale, sem irrigação, tem apenas 3,5. A parte irrigada dêsse vale dava, há pouco tempo, à estrada de ferro que o percorre, 1.300 toneladas de tráfico por quilômetro de via, e a parte não irrigada apenas 85 toneladas. A observação mostra que, na parte irigada há um nível de vida elevado, uma divisão intensa da propriedade, o que permite o sustento das famílias que a exploram, dos agricultores que amam a sua terra, a cultivam com cuidado e não a abandonam por tarefas nômades. E' que a irrigação exige atenção contínua e o menor descuido pode levar as culturas à ruina".

Em São Paulo, sòmente agora se começa a dar valor a êsse importante fator da produção, mercê dos surpreendentes resultados obtidos na lavoura cafeeira graças ao emprêgo da irrigação por aspersão. É pena que haja tantos obstáculos à importação de equipamento para irrigação. Quando se convencerão os nossos govêrnos de que a armazenamento da água e o seu uso racional é tão importante quanto a conservação dos solos? **(Do "O Estado de S. Paulo", 18-6-53)**

OS ERVICIDAS NAS LAVOURAS DE CAFÉ

Já tivemos oportunidades de referir-nos a observações de cientistas, no VII Congresso Internacional de Botânica, a respeito de experiências com ervicidas, realizadas no último decênio. Os resultados obtidos foram dos mais auspiciosos, e acham-se enfeixados em volume sob o título "Weed Control by Growth-regulating Substances". Depois disso, multiplicaram-se em todo o mundo as pesquisas no sentido de encontrar o processo capaz de substituir as capinas pelas pulverizações com produtos químicos. Hoje é comum encontrarem-se lavouras de algodão, milho, arroz, cana de açúcar, linho, trigo e dezenas de outras plantas pulverizadas com ervicidas, lançados não raro de aviões. O estabelecimento de Mayaguez, em Pôrto Rico, afirma que "os ervicidas produzem melhores resultados do que a capina a enxada, e são mais econômicos".

Conclusões recentes de técnicos da Costa Rica vêm corroborar essa afirmativa. Nêsse país as lavouras são parcialmente sombreadas. Mas com as chuvas alcançam, em certas zonas, 2,5340 milímetros por ano, ao pé dos cafeeiros proliferam as ervas daninhas, principalmente das famílias das compostas, comelináceas, convolculáceas, cucurbitáceas, gramíneas e umbelíferas, que é necessário extirpar periòdicamente. Os costarriquenhos lançam mão, como entre nós, da enxada, da "machete", da pá e do facão.

"Quando se usa o facão — dizem os técnicos de Costa Rica — o mato é derrubado ao rés do chão ou um pouco acima da superfície e, apesar de cortadas, as plantas, por não serem arrancadas, tornam a brotar. Em geral êste trabalho é feito de duas a seis vezes ao ano, e mesmo mais, e sua repetição fica subordinada à rapidez com que crescem as ervas daninhas. Com a pá, a capina é mais difícil e se complica em virtude das variações de formas por que pode ser executada. O mais comum, porém, é revirar a terra com uma pá larga, a uns 25 centímetros de profundidade, enterrando plantas e raízes. Esta operação, feita de uma a quatro vezes ao ano ,segundo a necessidade, a preferência local e o crescimento do "mato", além de ser muito dispendiosa, pode danificar o cafeeiro, uma vez que a maioria das suas raízes se mantém na superfície da terra. Há o perigo de que as raízes fiquem expostas, prejudicando-se a nutrição da planta. Em vista disso, pensou-se que seria importante determinar a possibilidade de uma capina prática, eficaz, econômica e duradoura, pelos processos químicos tão em voga hoje em dia: os ervicidas".

Os resultados foram surpreendentes. Tanto a mistura dum produto comercial (o Sinox Geral) com o "2,4-D", como o Pentaclorol-fenol deram resultados excelentes. As lavouras mantiveram-se limpas, dispensando capinas. O custo desse trabalho profilático é muito inferior ao preço da mão-de-obra e outras despesas. Não é muito, pois, prevêr a generalização do emprêgo dos ervicidas nas lavouras cafeeiras, substituindo definitivamente as capinas com enxadas.

(Do "O Estado de S. Paulo, 11-8-53)

URGENTE A REPLANTA DO CAFÊZAL

O viveiro do café é indispensável em toda fazenda. Quanto maior o capricho em obter uma bôa muda, tanto maior a possibilidade de se conseguir uma bôa replanta.

O viveiro deve preencher aos seguintes quisitos: ser próximo, para melhor fiscalização; deve ter água acessível, para a necessária irrigação e as terras não podem ser muito pobres, para que haja economia de adubo.

VIVEIROS CAROS E BARATOS

O viveiro pode ser feito de dois tipos: O primeiro, feito debaixo de árvores cuja sombra não seja muito intensa, apresenta a vantagem de ser mais barato, porém traz a inconveniência de serem prejudicadas as mudinhas de café pelas raízes das árvores. O segundo, exige a construção de um ripado. É o sistema melhor, apesar de ser mais caro. Um bom ripado pode ser construído com colunas de alvenaria, vigotas trabalhadas e ripas. É muito estético, sólido, porém dispendioso.

Há ainda um tipo mais modesto, mais acessível, que alcança plenamente a mesma finalidade: é aquele construído com mourões de eucalíptos e bambus. O bambú para ser melhor aproveitado, é partido ao meio, no sentido do comprimento e o espaço entre um e outro é igual à largura do próprio bambú. A sua posição da coberta é N-S. Obtem-se assim uma meia-sombra durante quase todo o dia.

USANDO ARMAÇÕES

Em caso de muita urgência ou se as condições do fazendeiro não permitirem no momento a construção do ripado, deve-se lançar mão do seguinte recurso: prontos os canteiros em um local prèviamente estudado, são construidas sôbre estes, com forquilhas e galhos de árvores, armações baixas (mais ou menos de 50 centímetros). Sôbre estas armações, então, estendem-se esteiras de bambus. Essas esteiras protegem os canteiros, evitando uma isolação muito intensa.

É aconselhável em qualquer dos casos, cobrir os canteiros, uma vez semeados, com uma camada leve de capim sêco. O canteiro ficará assim protegido contra os estragos das chuvas.

DETALHES DOS CANTEIROS

O comprimento variará de conformidade com o terreno. A melhor largura é de 2 metros. Os canteiros serão feitos contrariando sempre as águas. Entre um e outro deve haver um caminho de 50 cm para a passagem dos operários. De distância em distância faz um caminho maior de 3 metros, para facilitar o tráfego interno e saída das mudas.

A água deve ser distribuida de tal maneira que todos os canteiros a recebam com facilidade.

Inicialmente é feita, nos canteiros, com enxadão ou pá uma cava

muito bem trabalhada e logo a seguir se faz o nivelamento destes. Este serviço pode também ser feito com enxada rotativa, desde que se disponha desta máquina.

No caso do viveiro ser instalado debaixo de árvores, em terra bôa, onde haja terriço, é suficiente o revolvimento da terra.

ADUBAÇÃO POR M2

Se a terra fôr pobre, deve-se adicionar uma bôa adubação, por metro quadrado de canteiro, de: estêrco 5 a 10 quilos; farinha de ossos 200 gramas, cloreto de potássio 100 gramas e sulfato de amônio ou salitre do Chile 100 gramas.

Para a adição do adubo, procede-se assim: após o nivelamento, espalha-se o estêrco sôbre o canteiro, em camada uniforme, e sôbre êle se põe depois o adubo químico. Faz-se nova cova com enxadão, enterrando-se o adubo.

Também esta operação pode ser realizada com o auxílio da enxada rotativa. Assim para o caso de um canteiro que tenha as dimensões de 20 metros por 2 metros, ou sejam 40 metros quadrados, empregar-se-ão as seguintes quantidades: estêrco de 200 a 400 quilos, farinha de ossos 8 quilos, cloreto de potássio 4 quilos e sulfato de amônio ou salitre do Chile 4 quilos.

(Do "O Tempo, 10-9-53)

O PRECEITO DO DIA

RECREIO E ESTUDO

As crianças, em plena fase de crescimento, não devem estudar inclinadas sôbre a mesa, durante muito tempo. Isso representa, para a coluna vertebral, simultâneamente esfôrço excessivo e inatividade prolongada, prejudiciais ao desenvolvimento físico.

Concorra para o crescimento normal de seu filhinho, deixando-o correr e brincar um pouco, no intervalo de cada hora de estudo. — SNES.

O café visto nos Estados Unidos

(Cartas Semanais do Escritório Pan-Americano do Café — Nova York)

N.º 840 CARTA SEMANAL DO MERCADO 7 de Agôsto de 1953

SITUAÇÃO GERAL: Como se pode observar, não houve mudança significativa, na situação econômica do país, durante o transcurso desta semana. Tanto a atividade comercial, nos diversos mercados, como o comportamento dos índices da Bôlsa de Valores e de produtos básicos, continuam revelando uma notória firmeza. A maior parte das notícias sôbre a atividade econômica dedica-se ao comentário dos resumos do progresso alcançado pela economia do país, durante o primeiro semestre do ano em curso e, por outro lado, à análise das predições feitas, para a segunda metade do ano, pelos técnicos nos diversos ramos do comércio e círculos oficiais.

A atividade econômica, em geral, atingiu um novo nível recorde, durante o primeiro semestre do ano. A procura de produtos e empregados foi a mais alta na história do país. No fim do mês de junho, as vendas particulares, no país, assinalaram um aumento equivalente a 6%, sôbre o nível correspondente ao primeiro semestre do ano passado. Dentro desta notória prosperidade, os níveis de preços mantiveram-se, relativamente, estáveis, havendo sòmente oscilações fracionais de alta e baixa, de um mês para outro. Essa situação, segundo observa a maioria dos analistas, há de continuar, pelo menos, durante a segunda metade dêste ano. Entretanto, alguns técnicos diferem desta estimativa e dizem que, durante os próximos mêses, o ritmo de prosperidade, na atividade econômica, deverá começar a decair. Sustentando êsse lado negativo da opinião sôbre a situação econômica, encontram-se dois ou três aspectos, entre os quais, mencionam-se a posição de inventários acumulados em alguns ramos, alguma redução nas inversões de expansão industrial e um decréscimo nos livros de pedidos dos manufatureiros.

MERCADO DO CAFÉ: Durante a semana, o mercado do café assinalou altas nos preços, tanto no mercado dos existentes, como no de futuros, apesar de não se ter manifestado reaparecimento da procura, por parte dos torradores. Nos últimos dois dias da semana, entretanto, houve um retrocesso nas cotações do mercado de opções e a média de preços da semana, para as diversas posições, registrou baixas, em confronto com as da semana anterior. No Contrato "S" da Bôlsa de Futuros de Nova York, as baixas assinaladas foram de 26 a 132 pontos, com ênfase nas posições distantes. As vendas atingiram um total de 974 lotes, com parado com 1.258 lotes à semana passada. A posição aberta aumentou de 125 lotes para um total de 2.141. No que se refere ao mercado de físicos, a atividade geral foi descrita como escassa e os preços, para a maior parte dos tipos, continuaram sendo nominais. Os compradores demonstraram muito pouco interêsse, apesar da pressão da oferta. A informação obtida revela que o tipo Santos 4 foi oferecido do Brasil a 60/c FOB, porém, não se registraram vendas a êsse preço.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: Segundo informações colhidas à última hora, é muito difícil encontrar-se compradores, para os cafés do Brasil aos preços prevalecentes, no mercado de disponíveis desta cidade. O tipo Santos 4 tem sido oferecido do Brasil entre 61,50/c e 62,25/c. Enquanto isso, os Colombianos vêm sendo cotados, geralmente, a 61-1/8/c, sob a base ex-doca Nova York.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA

	Semanas terminadas em:	Dados Semanais: Destinos Principais EE.UU.	Europa	Outros	Total
BRASIL*	1-8-1953	105	91	16	212
	25-7-1953	84	51	7	142
	2-8-1952	161	97	8	266
COLÔMBIA**	1-8-1953	84.592	10.665	5.925	101.182
	25-7-1953	112.524	15.643	379	128.546
	2-8-1952	83.272	7.791	1.692	92.755

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA

	Portos	Semanas terminadas em: 1-8-1953	25-7-1953	2-8-1952
BRASIL*	Santos	1.940	1.959	1.749
	Rio	193	187	359
	Vitória	—	101	42
	Paranaguá	691	674	355
	Pernambuco	6	5	12
	Bahia	15	15	18
	Angra dos Reis	14	12	3
	Total	**2.859**	**2.953**	**2.538**
COLÔMBIA**	Barranquilla	138.460	144.636	183.864
	Cartagena	55.878	64.071	97.216
	Buenaventura	143.929	119.892	141.131
	Cucuta	133.600	135.827	142.972
	Total	**471.867**	**464.426**	**565.183**

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS AFIANÇADOS DE NOVA YORK*

Semana de:	Países de origem (sacos de pêsos diferentes) Brasil	Colômbia	Outros	Total
1-8-1953	41.622	183.060	57.699	282.381
25-7-1953	46.700	174.901	70.350	291.951
2-8-1952	76.604	119.448	130.142	326.194

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York.
(**) Federação Nacional dos Cafeicultores da Colômbia

(P.A.)

MÉXICO

Produção: Segundo informações dadas pelo presidente da Comissão Nacional do Café, êste ano, o México transformar-se-á, com relação à produção de café, no

terceiro país do mundo. Até agora, aquele país vinha ocupando o quinto lugar. Conforme a Comissão em apreço, a colheita de 1952-1953 é calculada atingir um total de 1.595.450 sacos de 60 quilos, a maioria dos quais será exportada. Até o presente, foram exportados 1.014.826 sacos.

(Coffee & Tea — Julho, 1953)

(C.A.)

ESTADOS UNIDOS

Desemprêgo: O problema de desemprêgo neste país, atualmente, tem pouca significação. O número total de pessoas que procuram trabalho e não o conseguem chega, provàvelmente, a menos de 1.300.000, das quais um certo número fica sem emprêgo sòmente temporàriamente. Tal número de desempregados não é tão grande como parece, pois, no passado, o número previsto neste país era de uns 3.000.000.

(Progressive Grocer — Agôsto, 1953)

Os Solúveis: A revista "Coffee & Tea", edição do mês de julho último, traz, em suas páginas, uma nota editorial, relativa aos cafés solúveis, da qual reproduzimos os seguintes extratos:

"Uma propaganda dá mais encarniçada no campo da indústria cafeeira foi iniciada pelos comerciantes empacotadores que estão invadindo agressivamente o ramo dos cafés solúveis. Em seu empenho em chamar à atenção com novos temas, a fim de lançar seus produtos no mercado, alguns deles estão desenvolvendo uma propaganda que ataca diretamente aos demais. Sob a pressão de uma crescente competição, no campo dos solúveis, têm-se feito, às vezes, afirmações extravagantes, como a que se segue: "Sabor e aroma de café fresco-moído solúvel", ou seja: "Com um verdadeiro sabor de café fresco-moído... café 100%. O extremo ponto a que chegaram essas afirmações foi o de sugerirem que o produto solúvel era tão bom como qualquer café fresco recem-moído. E isso era bastante. Agora, encontramo-nos numa campanha de solúveis que vai muito mais distante. E' tão temerária que os próprios negociantes de café se mostram incrédulos. Essa campanha foi lançada no mercado pela Nestle Co., Inc., de White Plains, N.Y., a fim de introduzir no mercado seu novo "Nescafé Solúvel", um solúvel puro sem hidratos de carbono.

"No primeiro anúncio que ocupou grande espaço nos jornais, tal campanha proclamou o seguinte: "O novo Nescafé, um café solúvel 100% puro, é o primeiro produto dêste gênero que garante melhor sabor que qualquer outro café fresco-moído." Êsse anúncio disse a verdade pelo menos num sentido; no sentido de que, até agora, ninguém ousara prometer tal garantia, e a razão disso é que os comerciantes de café sabem perfeitamente que nenhum dos solúveis, atualmente conhecidos, é melhor em sabor que o bom café fresco-moído. Ao verem êsse anúncio, os membros do comércio cafeeiro pensaram que se tratava de um simples alarde da Nestle, ao que, com certeza seguiria um programa de anúncios menos violento. Porém, um mês mais tarde, o estrondar das baterias da firma Nestle intensificou-se, como muito bem se pode julgar por êste fragmento de um de seus anúncios: "Tão altamente rico em café e aroma que se pode ficar certo de que uma chícara pede outra. Êste rico sabor de nosso novo Nescafé possui um tal grau que não é possível ser comparado com o sabor que o café fresco-moído pode oferecer".

O que Nestle garantia é que se os freguêses não concordassem que, realmente, obtêm melhor sabor com o novo produto, recem-lançado no mercado, e devolvessem o frasco sem ter sido usado por completo, a firma reembolsaria aos mesmos o valor do produto.

Se os donas de casa estivessem dispostas a dar importância a êsse anúncio, Nestle, certamente, veria-se obrigada a desembolsar uma soma de dinheiro bastante grande, para cobrir as despesas de frascos de café devolvidos.

Os cafés solúveis progrediram muito, sôbretudo, desde o término da última guerra mundial. Êsse progresso, entretanto, teve o objetivo de obter um sabor idêntico ao sabor do café fresco-moído. Porém, mesmo que se tenha avançado muito nesse sentido, é opinião corrente, nos círculos cafeeiros, que tal meta não fôra atingida por nenhum dos solúveis, atualmente no mercado. Quando tal objetivo for alcançado, comercialmente, caso chegue a acontecer, há de constituir uma verdadeira revolução dentro da indústria. Entretanto, o caminho a ser percorrido, antes de se chegar a tais resultados, ainda é muito longo.

Dentro da indústria cafeeira existe uma posição para os solúveis, e não pensamos como os demais que a invasão dos solúveis constitue uma ameaça para o comércio do café atual. O advento dos solúveis, em seu conjunto, foi favorável à indústria do café em geral. O consumo dos solúveis é um suplemento ao consumo do café fresco-moído. Frequentemente, abre ao consumo possibilidades que não são partes do consumo do café fresco-moído. O efeito liquido das vendas dos solúveis tem sido uma dilatação do mercado cafeeiro, neste país.

Portanto, não somos contra os solúveis. Porém, negamos a qualquer companhia que os fabricam, o direito de fomentar a venda de seus produtos às custas do café fresco-moído, com afirmações que não podem ser sustentadas...

(Coffee & Tea — Julho, 1953)

N.º 841 CARTA SEMANAL DO MERCADO 14 de agôsto de 1953

SITUAÇÃO GERAL: A falta de acontecimentos de relêvo, na atividade econômica do país, durante a semana que termina hoje, reflete-se no curso dos índices e noutras medidas gerais do panorama econômico, o qual demonstrou notável tranquilidade. O mercado de valores não assinalou mudanças significativas, nas transações, permanecendo com os ganhos moderados da semana passada, havendo sòmente oscilações limitadas nos preços. O índice geral, no mercado de produtos básicos, continuou demonstrando o curso lateral apresentado à semana passada. Enquanto isso, sua atividade permaneceu irregular para com os principais produtos, oscilando seus preços, dentro de limites estreitos — pequenas altas em alguns produtos, anulando baixas de outros.

Notícias comerciais, reafirmando a notória prosperidade que êste país alcançou, durante o primeiro semestre dêste ano, continuam aparecendo. Cifras publicadas ontem pelo Departamento de Comércio, sôbre o ingresso de trabalhadores, revelam que o nível de pessôas empregadas e os salários pagos são os mais altos da história. Outras notícias revelam que a atividade comercial da nação, durante o mesmo período, é calculada em cêrca de 6% a mais que a do ano passado pondo o nível de consumo no ponto mais elevado da história. Em suma, durante a semana que termina hoje, não houve mudanças surpreendentes, na situação econômica

geral. O comportamento da maioria dos mercados e os índices de preços continuam com relativa firmeza e estabilidade; a atividade comercial manteve-se em níveis elevados.

MERCADO DO CAFÉ: Esta semana, a notícia de mais relêvo e que exerceu considerável influência, no comportamento do mercado cafeeiro, foi, sem dúvida, o decreto brasileiro, passado no fim da semana última. O novo regulamento fixa um mínimo da quantia do valor em dólares, por saco exportado, a ser trocado por seu equivalente em cruzeiros, à taxa do câmbio oficial Cr$ 18,36 por cada dólar. A medida adotada exige dos exportadores que, por cada saco de café exportado de Santos, Paraná e Minas Gerais a quantia de $68,00 tem que ser negociada à taxa oficial... qualquer excesso do valor em dólares, sob essas proporções, deverá ser negociado pelos exportadores no mercado livre, em cruzeiros. Ainda é muito cêdo, para se fazer qualquer comentário a respeito e chegar à conclusões definitivas sôbre os efeitos que possa ter no mercado a medida tomada, no princípio da semana, pelo Brasil. Entretanto, foi possível observar-se tanto no mercado de opções como no de disponíveis desta cidade, notável cautela no movimento geral.

Dentro dessas circunstâncias, a atividade foi considerada moderada, sendo descrita como esporádica, no mercado de disponíveis. O movimento da Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York, segunda-feira, foi sumamente limitado, reduzindo-se a atividade de compra a 93 lotes, sòmente, e registrando-se, nas cotações, uma baixa de 200 pontos, para tôdas as posições. As vendas, durante a semana passada, e a posição aberta aumentaram de 64 lotes para um total de 2.205.

No que se refere ao mercado de físicos, a informação colhida revela que, até ontem, a atividade foi bastante reduzida. Entretanto, ontem e hoje, nota-se alguma atividade e os preços para a maior parte dos tipos, mantiveram-se firmes.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: Com relação ao café do Brasil, as cotações têm flutuado entre 57,75c/ e 58,00c/, sob a base FOB, para o tipo Santos 4. Os colombianos estão sendo vendidos a 60,5/8 c/, sob a base ex-doca.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	Dados Semanais: Destinos Principais EE.UU.	Europa	Outros	Total
BRASIL*	8-8-1953	178	118	11	307
	1-8-1953	105	91	16	212
	9-8-1952	152	33	8	193
COLÔMBIA**	8-8-1953	171.083	23.090	4.755	198.928
	1-8-1953	84.592	10.665	5.925	101.182
	9-8-1952	85.166	4.293	291	89.750
	Dados mensais:				
BRASIL*	Julho, 1953(&)	361	403	96	860
	Junho, 1953	685	282	182	1.149
	Julho, 1952	719	374	84	1.177

COLÔMBIA**	Julho, 1953	478.034	58.667	17.887	554.588
	Junho, 1953	462.292	44.184	13.818	520.294
	Julho, 1952	404.301	26.393	12.722	443.416

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA

		Semanas terminadas em:		
	Portos	**8-8-1953**	**1-8-1953.**	**9-8-1952**
BRASIL*	Santos	1.990	1.940	1.722
	Rio	200	193	373
	Vitória	116	—	52
	Paranaguá	642	691	406
	Pernambuco	7	6	10
	Bahia	15	15	18
	Angra dos Reis ...	13	14	3
	Total	**2.983**	**2.859**	**2.584**
COLÔMBIA**	Barranquilla	135.109	138.460	171.990
	Cartagena	49.017	55.878	99.581
	Buenaventura	110.823	143.929	155.473
	Cucuta	131.102	133.600	143.562
	Total	**462.051**	**471.867**	**570.606**

ESTOQUES NOS ARMAZENS AFIANÇADOS DE NOVA YORK*

	Países de origem (sacos de pêsos diferentes)			
Semana de:	**Brasil**	**Colômbia**	**Outros**	**Total**
8-8-1953	35.757	174.842	51.330	261.929
1-8-1953	41.622	183.060	57.699	282.381
9-8-1952	59.429	119.312	131.986	310.727

ESTOQUES NO INTERIOR DE SÃO PAULO (*):

Colheita	**Junho, 1953**	**Maio, 1953**	**Junho, 1952**
1951-52	2.000	2.000	504.000
1952-53	47.000	561.000	—
Total	**49.000**	**563.000**	**504.000**

Despachos por estrada de ferro, durante julho 1, 1952, junho 30, 1953, para:

Santos	6.793.000
Rio	398.000
Angra dos Reis	25.000
Outros (%)	767.000
Total	**7.983.000**

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York.
(**) Federação Nacional dos Cafeicultores da Colômbia
(%) Inclue sacos do Paraná, Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás.
(&) Dados preliminares, sujeitos a retificação.

(P.A.)

EL SALVADOR

Colheitas exportáveis: A Bôlsa de Café e Açúcar de Nova Iorque recebeu as seguintes informações:

"Os cafeicultores de todos os países produtores centro-americanos, com exceção de El Salvador, prevêm um aumento nas colheitas disponíveis para a exportação para 1953--54. Em El Salvador, país que ocupa o terceiro lugar no hemisfério, como produtor de café, espera-se haver uma estagnação, na colheita, de cêrca de 30%, devida às adversidades climatéricas. Espera-se também um aumento na colheita de Costa Rica, a qual, em 1952/1953 alcançou a cifra recorde de 541.000 sacos de 60 quilos. O mesmo se afirma no caso de Nicarágua e Honduras. Neste último país, o qual é o menor produtor das cinco repúblicas centro-americanas, nos últimos dois ou três anos, tem estado cultivando milhares de acres de café e acredita-se que uma bôa parte dêstes cafèzais começarão a produzir, dentro em breve.

Funcionários do Escritório Central do Café de Guatemala revisaram os recentes cálculos que haviam feito sôbre a colheita de 1953-54. Segundo os cálculos feitos, no mês de julho, a próxima colheita exportável há de superar a de 1952-53, a qual atingira a 999.666 sacos de 60 quilos.

(G. G. Paton & Co. — 3 de agôsto de 1953)

(C.A.)

ESTADOS UNIDOS

Um super mercado serve café gratis aos freguêses, para fomentar as vendas e criar um ambiente de bôa vontade

Se querem fazer mais dinheiro com o café devem seguir o exemplo de um supermercado que está oferecendo café gratis aos seus clientes.

Quando o sr. Lewis Holloway abriu seu terceiro supermercado em Tulsa, Oklahoma, no princípio dêste ano, os visitantes encontraram alí, entre outras novidades, um bar para tomar café. Foi surpreza o constatar que não se tratava de um simples gesto para celebrar a inauguração daquele estabelecimento. O sr. Holloway opina que os negócios prosperam muito mais com a ajuda de um estimulante, como o café.

Dessa maneira, em seus planos para o novo estabelecimento, foi incluído um bar para servir café gratuitamente ao público. De início, os freguêses pensaram que se tratava de um bar, onde o café seria vendido, entretanto, pouco tempo depois todos tomaram conhecimento de que era servido gratuitamente, ganhando assim popularidade. São muitas as pessôas que saem de casa pela manhã sem tomar café. Embora não haja cifras disponíveis, comprovando qual o volume de negócios realizados, depois de ter adotado essa medida de bôa vontade, todavia, o sr. Holloway cita casos especiais, comprovando como um cliente mal humorado fàcilmente se converte numa pessôa alegre e sorridente, após beber uma bôa xícara de café. Conforme o sr. Holloway vem observando, clientes de ambos os sexos, ao sairem desse supermercado, fazem uma pausa e voltam para tomar café; depois de repousarem um pouco, saboreando uma xícare de café, regressam ao interior do estabelecimento para fazer mais compras.

Segundo as estimativas do sr. Holloway, o bar de café custa-lhe cêrca de $55 a $65 dólares por semana, porém, o aumento observado no volume das vendas fá-lo crêr que vale a pena mantê-lo. Êsse bar permanece aberto cêrca de 12 a 14 horas

diàriamente e são consumidas de 7 a 10 libras de café por dia. O café é preparado num vaso de 5 galões e é servido em jarras de cristal, por uma moça. Nem sempre o sr. Holloway tem que comprar o café a ser usado no seu bar. Vendedores de marcas já conhecidas solicitam-lhe permissão para fornecer-lhe o café necessário, durante certos dias da semana.

Dessa maneira, à vista do público é pôsto um aviso que diz: "O café que estamos servindo é da marca "X".

Acrescenta o Sr. Holloway que em tais dias, as vendas da marca do café que se está servindo aumentam consideràvelmente.

(The Deerwood Food Retailer — Chicago, agôsto, 1953)

O Chá nos Estados Unidos: O sr. Anthony Hyde, diretor do Comitê Executivo do Conselho do Chá dos Estados Unidos, ao se endereçar ao dito comité, expressou-se da seguinte maneira:

"Tudo parece indicar que o consumo de chá, nos Estados Unidos, está aumentando progressivamente. As importações, no primeiro trimestre de 1953, subiram de 20%, com relação às do período correspondente de 1952. No período de 12 meses que terminou a 31 de março passado, assinalou-se um aumento de 18%, em confronto com as importações do ano anterior.

Entretanto, êsse índice das importações não representa necessàriamente o consumo, pois, algumas delas se convertem em estoques. O Conselho do Chá, todavia, faz um estudo trimestral sôbre os estoques e com segurança pode deduzir o que corresponde, aproximadamente, ao consumo.

Conforme os resultados de tais estudos, o consumo de chá aumentou de 11%, nos 12 meses terminados a 31 de março de 1953. O aumento, durante o primeiro trimestre dêste ano foi de 6%".

(Coffee & Tea — Julho de 1953)

N.º 842 CARTA SEMANAL DO MERCADO 21 de agôsto de 1953

SITUAÇÃO GERAL: A atividade econômica do país, esta semana, continuou desenvolvendo-se, dentro de uma notável tranquilidade. Não se apresentaram mudanças significativas, nos índices gerais, as quais pudessem indicar uma alteração no rumo da estabilidade que se caracterizou, nas últimas duas ou três semanas. Segundo os comentários dos jornais, o movimento foi firme, embora as negociações tenham sido sumamente limitadas. Os preços das ações, todavia, assinalaram uma alta fracional, o que indica que não se percebe uma continuação no movimento limitado das vendas das mesmas. Alguns estudiosos do mercado expressam-se com certa confusão, diante do recente fortalecimento dos preços, apesar de as negociações serem reduzidas.

No que se refere ao mercado de produtos básicos, a atividade foi muito maior, para a maior parte dos produtos, apesar de os preços terem continuado mixtos, com oscilações, dentro de limites estreitos, e as pequenas altas de alguns produtos foram canceladas pelas baixas de outros. Dessa maneira, o índice geral teve um curso mais ou menos lateral, como o que vimos descrevendo, durante as três últimas semanas. Por outro lado, as vendas nos armazéns vacilaram, inconsistentemente, através do país, porém a média geral não indicou mudança alguma, o que demonstra que as baixas havidas, em algumas cidades, foram anuladas por altas, em outras. Isso, portanto, é um sinal de que existe um equilíbrio maior na situação econômica geral do país.

Em suma, durante a semana, a situação econômica ofereceu um quadro mais ou menos estável e tranquilo, o qual vem se caracterizando desde há algum tempo, obedecendo a uma atividade mixta e irregular, tanto nos negócios como nos preços.

MERCADO DO CAFÉ: A atividade do mercado de café, durante a semana, foi bastante irregular. A princípio da semana, o mercado demonstrou certa tranquilidade, retomando curso de suas atividades no meio da semana, porém, voltando a diminuir essas atividades, ontem e hoje.

Enquanto que se reduziu a atividade de compra e venda, durante a semana, os preços permaneceram firmes, registrando-se altas, tanto nas opções como nos disponíveis em geral. No Contrato "S" da Bôlsa de futuros desta cidade, o volume das negociações reduziu-se, durante esta semana. Foram negociados 897 lotes, em confronto com os 932 da semana passada. Os preços registraram altas para diferentes posições que mediavam entre 22 e 55 pontos, com ênfase nas posições intermediárias. Com relação à posição aberta, esta continuou ampliando-se, 2.303 lotes, comparados com 2.205 lotes, correspondentes à semana passada. No mercado de disponíveis, a atividade da semana foi limitada, vendas dispersas, porém, os preços mantiveram-se excepcionalmente firmes, apesar da falta de interêsse por parte dos torradores.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: Dada a regularidade com que se vem portando a atividade do mercado, é sumamente difícil o fazer-se uma apreciação dos preços. As informações sôbre o assunto são escassas, entretanto, em termos gerais, os cafés do Brasil foram cotados entre 58,50c/ e 58,75c/, base FOB, tipo Santos 4, e os colombianos continuam sendo cotados a 61,75c/, pronta entrega.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA

	Semanas terminadas em:	Dados Semanais: Destinos Principais EE.UU.	Europa	Outros	Total
BRASIL*	15-8-1953	85	75	9	169
	8-8-1953	178	118	11	307
	16-8-1952	262	77	19	358
COLÔMBIA**	15-8-1953	125.774	145.575	10.046	281.395
	8-8-1953	171.083	23.090	4.755	198.928
	16-8-1952	70.560	7.063	879	78.502

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA

	Portos	Semanas terminadas em: 15-8-1953	8-8-1953	16-8-1952
BRASIL*	Santos	2.005	1.990	1.686
	Rio	260	200	375
	Vitória	156	116	38
	Paranaguá	646	642	571
	Pernambuco	6	7	8
	Bahia	15	15	18
	Angra dos Reis	3	13	3
	TOTAL	3.091	2.983	2.699

COLÔMBIA**	Barranquilla	132.514	135.109	168.929
	Cartagena	11.105	49.017	101.713
	Buenaventura	122.309	110.823	165.894
	Cucuta	133.444	131.102	144.222
	TOTAL	**399.372**	**426.051**	**580.758**

ESTOQUES NOS ARMAZENS AFIANÇADOS DE NOVA YORK*

	Países de origem (sacos de pêsos diferentes)			
Semana de:	**Brasil**	**Colômbia**	**Outros**	**Total**
15-8-1953	28.062	173.486	49.792	251.340
8-8-1953	35.757	174.842	51.330	261.929
16-8-1952	55.601	120.987	131.376	307.964

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York.
(**) Federação Nacional dos Cafeicultores da Colômbia

N.º 34 O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 21 de agôsto de 1953

O CAFÉ FAZ ESQUECER A MEMÓRIA DE 22 MESES DE PRISÃO: O "New York Times", edição de 19 de agôsto, relata em suas páginas o seguinte fato: Um soldado americano, prisioneiro de guerra, na Corea, voltou, hoje, ao mundo da liberdade, para novamente ser feliz na sua vida. A cintilação de seus olhos azuis e a feição bem humorada faziam crer que os vinte e dois meses passados no campo de prisão Comunista não afetaram o seu espírito. Capt. Lester Williams, de Keymah, Texas ,encaminhou-se ao entreposto, onde recebeu uma limpesa com DDT e a aprovação médica, depois prosseguiu para tomar três canecas de café quente e preto. Com sorriso nos lábios, entreolhou e disse: "Como eu gosto de café. Esta é a primeira vez, em muitos meses, que eu o bebo. Os comunistas, na prisão, deram-nos uma bebida que êles apelidavam de café, mas se eu fôsse êles não tentaria jamais vendê-la, nos Estados Unidos, pois, certamente, abriria falência, dentro de pouco tempo".

COMENTARIO DO RIO: O "New York Times" recebeu um cabograma do Rio de Janeiro, o qual, em parte, diz o seguinte:

"Rio de Janeiro, Agôsto 11 — A nova medida tomada pelo Govêrno Brasileiro, a fim de estimular as exportações por meio do afrouxamento dos contrôles cambiais, efetiva ontem, teve efeito imediato no fortalecimento do cruzeiro. O dólar americano, que esteve valendo 49 cruzeiros, em junho último, e 41 cruzeiros, à semana passada, esta tarde, valia sòmente 38-1/2 cruzeiros. Essa atitude é considerada o maior passo dado no programa de Oswaldo Aranha, o novo Ministro das Finanças, a fim de promover dólares para pagar as dívidas comerciais do Brasil. A permissão dada a todos os exportadores, isto é, de disporem, como bem desejam, de parte do câmbio que êles recebem é o ponto essencial do novo sistema... O café — evidentemente o item mais importante afetado — tem seu preço mínimo estabelecido a $68 por saco de Santos (qualquer tipo), enquanto que, o preço real de venda é $78. Dessa maneira, sem haver aumento de preço, nos Estados Unidos,

o exportador brasileiro recebe uma quantia extra em cruzeiros... Os exportadores de café têm estado se queixando, insistentemente, de que êles obtêm sòmente 18 cruzeiros em cada produto que êles importam para a economia do país. O Congresso, há poucos meses, recusou permitir que o Govêrno concedesse câmbio livre, exceto para alguns produtos, cujos preços eram mui elevados e difíceis de serem vendidos de outra maneira. A lei, especificamente, interceptou tais privilégios para qualquer produto que representasse mais de 3 por cento das exportações do país..."

NOVIDADES SÔBRE O CAFÉ: "Weingarten", de Houston, Texas, (a loja que severamente criticou, por meio de vários anúncios em grandes jornais, o aumento de preço do café, durante o mês de março) agora, mudou o tom de sua propaganda. Um anúncio recentemente publicado no "Houston Post", em parte, diz o seguinte: "Os preços do café estão subindo novamente, POR QUE?" "Os cafeicultores brasileiros queixam-se de que uma forte geada, nêste verão, o qual é realmente o inverno dêles, matou milhares de pés de café. Segundo a melhor informação que temos em mãos, isto é uma verdade... Dessa maneira, os cafeicultores sul-americanos aumentaram muito os preços do café, mesmo na expectativa de melhora. SERIA ISSO MAIS UM ROUBO AO PÚBLICO? Não. Não no mesmo sentido em que um grupo de sul-americanos, sequiosos por lucros e especuladores, subiram os preços, no dia imediatamente seguinte ao em que os preços oficiais do café foram postos fora de contrôle. Na minha opinião, isso foi um assalto aos consumidores americanos e eu falei a êsse respeito em têrmos claros. Dessa vez, entretanto, a coisa é diferente.

Agora, a Natureza é primàriamente responsável e nós não podemos questionar com a Natureza. O preço do café decidiu-se por si mesmo e trouxe uma penosa proposição de "Suprimento e Procura" e nós não podemos arguir contra esta situação também. A Lei de suprimento e procura é básica, sã e imparcial. O café, agora, decide-se por si mesmo, como qualquer outra mercadoria, isto é, a quantidade disponível e a necessidade que o consumidor tem dêle estabelecer, sem dúvida, o preço".

Weingarten" oferece "J. W. Special" a 79c/ a libra, dizendo: "O mercado atual de café verde justifica um preço muito maior, entretanto, nós continuaremos com êstes preços, até que nossos estoques se acabem".

PROPAGANDA DO CAFÉ: O Bureau Pan-Americano do Café observa que o pequeno fato relatado acima nestas páginas sôbre o soldado coreano representa uma excelente oportunidade para fazer lembrar ao consumidor americano a importância do café na vida cotidiana. Em consequência disso, o Bureau está colocando anúncios que reproduzem essa reportagem, nos 74 jornais mais importantes dêste país, com uma circulação de 20 milhões de exemplares aproximadamente. Nêsse anúncio também aparece o seguinte comentário:

"Ao lêr esta história, ocorre-nos à lembrança que êste caso é um exemplo perfeito da importância que uma instituição americana... o bom café... tem para uma pessôa que dêle foi privada".

Sentimo-nos felizes, portanto, pelo fato de o soldado Williams estar agora num lugar, onde pode gozar de um bom café e onde pode desfrutar da "PAUSA PARA TOMAR CAFÉ" (Coffee Break). Várias vezes ao dia, se assim o desejar... bem como milhões de outras pessôas que gozam dêste privilégio diàriamente.

N.º 843 **CARTA SEMANAL DO MERCADO** 28 de Agôsto de 1953

SITUAÇÃO GERAL: Observou-se, durante a semana, uma ligeira reação na tranquilidade que se vinha registando na atividade econômica do país, no período das três ou quatro últimas semanas. Os índices gerais estiveram registando um movimento de baixa consistente, desde segunda-feira, todavia, numa escala fracional. No mercado de valores, a atividade continuou muito limitada e mixta, havendo maiores baixas nos preços em geral. O movimento, no mercado de produtos básicos, foi irregular e os preços também baixaram mais. O índice geral de produtos básicos, no mercado de disponíveis, baixou 1,9 pontos do seu nível correspondente à semana passada, influenciado sôbretudo pelos produtos alimentícios, particularmente pelos cereais. Embora ainda seja muito cêdo para se fazer qualquer comentário com relação à direção tomada pelos índices gerais, entretanto, alguns analistas do movimento geral são da opinião de que a situação não é normal para esta época do ano, pois, como sempre tem acontecido, ao aproximar-se o outono, a atividade geral começa a ser mais regular. Todavia, a fim de determinar se o movimento acima descrito toma um rumo consistente ou não, algum tempo tem que ser decorrido.

Em suma, as baixas assinaladas pelos índices gerais; a situação de estoques sempre mais ampla e a redução nos pedidos de produtos manufaturados, por parte do comércio, são as bases em que se estribam os analistas, para sustentarem seu parecer de que ocorrerá uma diminuição na atividade geral, econômica e comercial, na última parte do ano em curso.

O MERCADO DO CAFÉ: No decorrer desta semana, o mercado do café manteve-se num estado de plena tranquilidade, até mesmo um pouco fraco. Os torradores permaneceram cautelosos e continuam comprando sòmente as quantidades necessárias para atender às suas necessidades imediatas. Presentemente, não há indícios de novos fatores que possam trazer maior atividade no mercado. Existe uma atmosfera de expectativa, sôbre a quantidade da nova colheita do Brasil, expectativa esta causada pela recente geada, a qual tem sido um fator importante na determinação da atividade dos compradores.

Os preços para os cafés a termo baixaram entre 13 e 45 pontos, contra as cotações, ao encerrar-se da sexta-feira passada. A atividade de compra e venda foi bastante limitada, reduzindo-se a um total de 417 lotes, em confronto com 932 lotes à semana passada. A atividade esteve concentrada nas posições imediatas, porém os preços foram mais firmes nas posições distantes. No que se refere à posição aberta, esta continuou desenvolvendo-se por toda a semana, encontrando-se em 2,330 lotes, comparados com 2,303 à última semana.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: Apesar da pequena debilidade nos preços de futuros o mercado de estoques continua firme. A atividade, portanto, é igualmente limitada. O interêsse dos torradores não melhorou, embora êstes saibam perfeitamente que os estoques são mui reduzidos. Para os cafés do Brasil, as cotações estiveram flutuando entre 58,25/c e 58,50/c sob a base FOB para Santos 4, o que é equivalente aos preços de 60,50/c e 69,75/c para pronta entrega. Os colombianos estiveram sendo cotados, durante a semana, entre 61,00/c e 61,50/c base ex-doca, Nova York.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA

	Semanas terminadas em:	Dados Semanais: Destinos Principais EE.UU.	Europa	Outros	Total
BRASIL*	22-8-1953	228	99	13	340
	15-8-1953	85	75	9	169
	23-8-1952	189	83	15	287
COLÔMBIA**	22-8-1953	104.960	15.764	584	121.308
	15-8-1953	125.774	14.575	10.046	150.395
	23-8-1952	113.064	6.104	5.665	124.833

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA

	Portos	Semanas terminadas em: 22-8-53	15-8-53	23-8-52
BRASIL*	Santos	1.965	2.005	1.714
	Rio	266	260	340
	Vitória	148	156	53
	Paranaguá	655	645	752
	Pernambuco	9	6	5
	Bahia	15	15	19
	Angra dos Reis	14	13	16
	Total	**3.072**	**3.101**	**2.899**
COLÔMBIA**	Barranquilla	118.846	132.514	174.825
	Cartagena	51.886	11.105	100.861
	Buenaventura	141.001	122.309	113.920
	Cucuta	132.801	133.444	144.654
	Total	**443.934**	**399.372**	**534.260**

ESTOQUES NOS ARMAZENS AFIANÇADOS DE NOVA YORK*

Semana de:	Países de origem (sacos de pêsos diferentes) Brasil	Colômbia	Outros	Total
22-8-1953	26.291	177.291	46.715	250.297
15-8-1953	28.062	173.486	49.792	251.340
23-8-1952	55.428	122.291	126.147	303.866

ESTOQUES NO INTERIOR DE SÃO PAULO *:

Colheita	Julho, 1953	Junho, 1953	Julho, 1952
1951-52	—	2.000	2.000
1952-53	—	47.000	1.946.000
1953-54	886.000	—	—
Total	**886.000**	**49.000**	**1.948.000**

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York.
(**) Federação Nacional dos Cafeicultores da Colômbia
(%) Inclue sacos do Paraná, Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás.

Despachos por estrada de ferro durante Julho 1, Julho 31, 1953, para:

Santos	1.180.000
Rio	4.000
Angra dos Reis	—
Outros (%)	79.000
	1.263.000

N.º 35 O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 28 de Agôsto de 1953

O INTERÊSSE PELO CAFÉ SOLÚVEL CONTINUA AUMENTANDO: Alguns peritos industriais predizem que, dentro de 8 anos, a posição dos cafés, quer frescos-moídos ou solúveis — 75% a 25% em favor do café fresco-moído — será revertida. Atualmente, os fabricantes de cafés solúveis estão passando por uma fase de dificuldades, em razão de os consumidores não terem mais preferência por uma mistura que por outra. O motivo dessa não-preferência é que os consumidores estão sempre comutando de uma marca para outra, à procura de um tipo que mais de perto se assemelhe, em sabor e aroma, ao café fresco-moído. Os fabricantes de cafés solúveis, conhecendo claramente a situação em que se encontram, estão procurando manufaturar um tipo de solúvel com um teor de 100% café puro, em lugar da conhecida mistura de café com hidratos de carbono. Essa, pelo menos, é a maneira como estão sendo tratados os cafés solúveis, em Cleveland, segundo informa o "Cleveland Press", após ter passado dois anos pesquisando sôbre o assunto.

(Printers' Ink — 21 de agôsto de 1953)

COMPRAS DO EXÉRCITO: A Intendência do Exército, em Nova York, abrirá ofertas para 25.000 libras de café solúvel puro, a 16 de setembro próximo (10:30 horas). O café em apreço diz-se ser destinado ao consumo da marinha de guerra.

IMPORTAÇÕES DE CAFÉ PELA ALEMANHA: A Alemanha ocidental importou 93.435 sacos de café verde, durante o mês de maio, em confronto com 83.603, durante o mês de abril. Durante os cinco primeiros meses dêste ano, as importações montaram a 388.085 sacos, ou sejam 12% mais que os 345.965 sacos importados, no período dos mesmos meses de 1952. A seguir apresentam-se cifras dessas importações, distribuídas por países de origem:

País de Origem	Janeiro/Maio, 1953	Janeiro/Maio, 1952
Brasil	177.030	188.317
Colômbia	71.595	97.832
Kenya & Uganda	39.812	14.213
Costa Rica	15.560	9.172
Holanda	11.365	230
Congo Belga	11.087	3.698

Guatemala	10.012	3.605
México	9.428	1.647
Índia	6.743	78
El Salvador	6.663	5.015
Indonésia	6.585	11.255
Venezuela	5.873	732
Equador	740	1.098
Honduras	315	—
Outros	15.277	9.053
Total	**388.085**	**345.965**

As importações de café pela Alemanha têm aumentado consideràvelmente, apesar dos altos preços estipulados para os consumidores. Recentemente, o Ministério da Economia daquele país prometeu ampliar mais as facilidades das importações do café, a fim de atender "ao esperado aumento da procura". Dessa maneira, uma redução de 3 a 10 marcos por quilos entrou em vigor, ontem, 24 de agôsto.

(George Gordon Paton & Co. — 20 e 25 de agôsto de 1953)

INDONÉSIA E TIMOR: O Reporte Anual da "Vereeininging Voor Den Koffiehandel", correspondente ao ano de 1952, contém em suas páginas os seguintes comentários, sob o título — "Indonésia e Timor".

"Muito embora, em 1952, o cáos causado pelas desordens econômicas e políticas tenham melhorado, o qual devia ter sido divulgado em nossa análise anterior, entretanto, a situação geral continuou a ser tal que a produção do café que fora sèriamente afetada não mostrou nenhum aumento importante. Não só continuam os frequentes roubos e inflações relacionados com o café, como também as circunstâncias sob as quais a colheita, preparação e despachos que tinham de ser efetuados foram tão desfavoráveis que ambos, isto é, a qualidade e quantidade do produto colhido sofreram severamente.

"A produção da Indonésia é de aproximadamente 600.000 sacos, mas a quantidade reservada para exportações não pode ser estimada em mais de 250.000 sacos. Dados precisos são dificeis de ser obtidos, pelo fato de o contrabandismo permanecer em pleno florescimento. Entretanto, de qualquer maneira, pode-se afirmar que a Indonésia perdeu a proeminente posição que vinha ocupando, entre os principais produtores de café. Mesmo se considerando a grande extensão de solo que está sendo cultivado com essa rubiácea, tudo parece indicar que não se deve esperar que a situação melhore, dentro de um futuro próximo.

Em edição a essa situação, a qual tem como causa vários fatores, aparece o problema da qualidade — especialmente o tipo Java W.I.P. — o qual foi motivo de grandes desapontamentos. Essa situação ainda é mais lamentável, quando se considera que os maiores competidores do café da Indonésia, tipo Robusta, são os Africanos, tipo Robusta, cuja qualidade é superior, pelo fato de lhe serem dispensados melhores cuidados, particularmente, com relação à maneira pela qual a colheita é tratada que sem dúvida é mais agradável.

"Tomando-se em consideração que os preços do café continuem a mover-se ao ponto de atingir um nível excepcionalmente alto, para a Indonésia isso será mui lamentável, porque neste país os preços das demais comodidades baixaram de um tal modo que não pode haver mais interêsse pelo mercado.

Estatistica

MOVIMENTO DE CAFÉ EM SANTOS

SAFRA 1953/54

	ENTRADAS					MOVIMENTO			
MÊSES	Paulista	Mineiro	Goiano	Paranaense	Total	Embarques	Despachos	Retirado do estoque	Existência
Julho	375 476	3 897	—	40 627	420 000	380 661	399 417	2 539	1 966 641
Agôsto ...	586 328	15 458	2 481	32 897	637 164	653 972	656 165	4 198	1 945 635
Total	**961 804**	**19 355**	**2 481**	**73 524**	**1 057 164**	**1 034 633**	**1 055 582**	**6 737**	—

O PRECEITO DO DIA

PROMISCUIDADE NOCIVA

Alguns fatos levam-nos a supor que os objetos usados recentemente por um doente de gripe sejam capazes de transmitir a moléstia. É o que acontece com os pratos, xícaras, copos, talheres, toalhas etc. Tais objetos só podem ser usados depois de lavados convenientemente.

Nunca se sirva de objetos que possam ter sido usados recentemente por gripados. — SNES.

EMBARQUES DE CAFÉ POR PAÍSES, PELO PÔRTO DO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE AGÔSTO DE 1953

CONTINENTES	PAÍSES	SACAS	TOTAIS
EUROPA:	Alemanha	12.126	
	Áustria	1.381	
	Bélgica	5.374	
	Dinamarca	2.736	
	Finlândia	26.666	
	França	59.958	
	Grã-Bretanha	17.400	
	Holanda	4.000	
	Itália	5.332	
	Noruega	250	
	Polônia	1.250	
	Suécia	319	
	Tchecoslováquia	5.158	
	Trieste	4.328	146.278
AMÉRICA DO NORTE:	Estados Unidos	93.200	93.200
AMÉRICA DO SUL:	Argentina	11.433	
	Chile	3.412	
	Uruguai	2.910	17.755
ÁFRICA:	Rodésia do Sul	50	
	Sud. Africano	75	
	U. S. Africana	6.083	6.208
ÁSIA:	Chipre	425	
	Japão	180	
	Filipinas	50	
	Turquia	81	736
OCEANIA:	Austrália	34	34
	Total p/ o exterior:		**264.211**
CABOTAGEM:	Norte	1.000	
	Sul	1.555	2.555
	TOTAL GERAL:		**266.766**

— Consumo de bordo — 25 sacas.

RELAÇÃO DO CAFÉ EXPORTADO PELO PÔRTO DO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE AGÔSTO DE 1953

Data	Europa	América Norte	América Sul	África	Ásia	Cabotagem	Total
1	—	10.000	—	—	—	—	10.000
3	29.042	—	—	—	—	—	29.042
4	—	—	1.724	—	—	—	1 724
5	3.530	2.900	—	—	—	20	6.450
7	2.520	—	2.991	—	—	—	5.511
8	7.500	—	500	—	110	415	8.525
10	—	2.250	—	—	—	—	2.250
11	—	5.000	—	—	—	—	5.000
12	17.365	1.000	—	—	—	—	18.365
13	150	3.412	—	—	—	—	3.562
14	—	—	900	—	—	—	900
17	10.234	10.750	—	2.252	506	100	23.842
18	250	—	210	—	—	—	460
19	17.846	1.250	—	—	—	1.000	20.096
20	11.000	—	—	—	—	—	11 000
21	7.458	7.750	700	—	—	500	16.408
22	3.959	—	—	—	—	—	3.959
24	—	6.550	—	—	—	—	6.550
25	550	—	—	—	—	—	550
26	—	8.500	—	—	—	—	8.500
27	319	—	3.669	6.208	70	—	10.300*)
28	7.835	—	297	—	—	520	8.652
29	—	8.500	1.100	—	—	—	9.600
31	26.720	28.750	—	—	50	—	55.520
TOTAL	**146.278**	**96.612**	**12.091**	**8.460**	**736**	**2.555**	**266.766**

*) — Oceania — 34 scs.

ENTRADAS DE CAFÉ NO MERCADO DO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE AGÔSTO DE 1953

VIAS	PROCEDÊNCIAS							
	São Paulo	M. Gerais	R. Janeiro	Esp. Santo	Paraná	Bahia	Goiás	Total
E. F. C. do Brasil	2.000	4.900	—	—	—	—	—	6.900
E. F. Leopoldina	—	25.925	5.442	7.397	—	—	—	38.764
Regulador	—	—	—	10.135	—	—	—	10.135
Rodoviário	2.425	263.932	24.447	44.371	11.040	1.980	1.521	349.716
TOTAIS:	**4.425**	**294.757**	**29.889**	**61.903**	**11.040**	**1.980**	**1.521**	**405.515**

ENTRADAS E EMBARQUES DE CAFÉ, NO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE AGÔSTO DE 1953

MESES	ENTRADAS	EMBARQUES
1953		
Julho	208.515	165.281
Agôsto	405.515	266.766

COTAÇÕES DE CAFÉ NO DISPONÍVEL EM SANTOS, RIO DE JANEIRO E VITÓRIA

AGÔSTO DE 1953

(Em Cr$ por 10 quilos)

DIA	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo 4	Estilo Santos Riado T. 4	Sem descrição Tipo 4	Tipo 7	Tipo 7
3	232 00	230 00	227 00	184 00	155 90
4	232 00	230 00	227 00	184 00	156 10
5	232 00	230 00	227 00	184 00	156 30
6	231 00	229 00	226 00	184 00	155 90
7	230 50	228 00	225 50	184 00	155 90
10	234 00	232 00	229 00	185 00	155 00
11	234 00	232 00	229 00	185 00	154 50
12	234 50	232 50	229 50	185 00	154 70
13	238 00	236 00	233 00	185 00	154 70
14	243 00	241 00	238 00	186 00	154 70
17	248 50	246 50	242 50	187 00	156 70
18	249 00	247 00	244 00	188 00	157 10
19	248 50	246 50	243 50	187 00	156 00
20	248 50	246 50	243 50	186 00	156 60
24	248 00	246 00	243 00	186 00	156 00
25	247 00	245 00	242 00	185 00	155 00
26	246 50	244 50	241 50	185 00	155 40
27	245 00	243 00	240 00	185 00	154 90
28	244 00	241 50	237 50	184 00	154 40
31	244 00	241 50	237 50	184 00	154 30
Média	**241 80**	**240 21**	**235 67**	**185 19**	**155 53**

MOVIMENTO DE CAFÉ NA PRAÇA DE SANTOS

AGÔSTO DE 1953

DIA	ENTRADAS							Embarques	Despachos	Vendas	Café Retirado do Estoque	Existência	Existência em poder do DNC.
	Paulista	Mineiro	Goiano	Paranaense	Total	Liberado p/EFSJ.	Liberado p/E.F.S.						
1	29 452	—	—	600	30 052	19 052	11 000	13 624	34 108	14 604	—	1 983 069	438
3	25 996	931	481	2 600	30 008	16 208	13 800	37 585	25 800	27 079	—	1 975 492	438
4	28 911	350	—	1 100	30 011	22 262	7 749	32 815	26 442	17 883	—	1 972 688	438
5	25 728	—	—	3 925	30 003	18 491	11 512	25 918	17 762	18 429	2 193	1 974 580	438
6	29 538	—	—	500	30 038	25 691	4 347	19 753	20 087	14 618	—	1 984 865	438
7	28 204	—	—	1 800	30 004	10 923	19 081	22 117	18 816	22 513	—	1 992 752	438
8	23 920	400	—	600	24 920	16 000	8 920	31 166	3 555	13 085	—	1 986 506	438
10	10 570	—	—	—	10 570	6 864	3 706	5 125	2 855	34 788	—	1 991 951	438
11	14 000	300	—	1 200	15 500	10 487	5 013	2 438	11 937	17 524	—	2 005 013	438
12	29 522	—	500	—	30 022	15 796	14 226	12 176	19 849	34 087	—	2 022 859	438
13	10 410	300	—	—	10 710	6 808	3 902	30 306	14 431	57 204	—	2 003 263	438
14	12 825	500	—	—	13 325	10 825	2 500	9 448	33 568	114 056	—	—	—
17	18 855	—	500	—	19 355	12 520	6 835	21 158	33 761	75 496	—	2 005 337	438
18	22 617	—	—	—	22 617	15 822	6 795	37 691	57 093	46 783	—	1 990 263	438
19	26 000	—	—	—	26 000	8 884	17 116	47 326	43 449	28 187	—	1 963 937	438
20	33 358	942	—	2 200	35 500	29 463	7 037	37 819	20 243	33 045	—	1 967 618	438
21	24 878	1 864	—	5 285	32 027	21 086	10 941	36 658	29 189	31 645	—	1 962 987	438
22	11 372	3 150	500	5 752	20 774	9 809	10 365	17 541	13 717	30 522	—	1 966 220	438
24	17 274	540	—	1 730	19 544	10 318	9 226	17 008	29 726	36 183	—	1 968 756	438
25	29 728	500	500	—	30 728	18 320	12 408	26 485	33 594	28 431	1 173	1 971 826	438
26	30 276	—	—	—	30 276	25 056	5 220	20 455	29 226	17 516	—	1 981 647	438
27	23 612	181	—	1 500	25 293	16 665	8 628	25 056	22 119	28 780	—	1 981 884	438
28	25 057	600	—	765	26 422	20 296	6 126	26 602	52 554	18 582	—	1 981 704	438
29	23 865	4 400	—	—	28 265	21 872	6 393	65 278	33 414	13 826	—	1 944 691	438
31	30 360	500	—	3 340	34 200	25 731	8 469	32 424	28 870	39 671	832	1 945 635	438
TOTAL	**586 328**	**15 458**	**2 481**	**32 897**	**637 164**	**415 164**	**221 915**	**653 972**	**656 165**	**814 537**	**4 198**	—	—

MOVIMENTO DE CAFÉ NO RIO DE JANEIRO

AGOSTO DE 1953

	ENTRADAS								EMBARQUES						
DIA	São Paulo	M. Gerais	R. Janeiro	Esp. Santo	Bahia	Goiás	Paraná	Total	Exterior	Cabotagem	Total	Revertido ao mercado	Retirado do mercado	Cons. Local	Existência
1	—	—	—	—	—	—	—	—	10 000	—	10 000	—	200	—	166 615
3	—	12 815	—	1 362	—	—	—	14 177	29 042	—	29 042	—	—	—	151 750
4	—	10 927	—	5 178	—	—	—	16 105	1 724	—	1 724	—	—	—	166 131
5	500	15 841	476	7 486	530	576	1 500	26 909	6 430	20	6 450	—	—	—	186 590
6	—	11 421	2 288	—	—	—	—	13 709	—	—	—	—	—	—	200 299
7	—	26 534	2 837	—	—	—	—	29 371	5 511	—	5 511	—	—	—	224 159
8	—	—	—	—	—	—	—	—	8 110	415	8 525	—	—	—	215 634
10	—	10 679	250	4 184	—	—	—	15 113	2 250	—	2 250	—	—	—	228 497
11	—	13 700	200	3 641	750	—	1 000	19 291	5 000	—	5 000	—	—	—	242 788
12	—	14 437	4 415	3 070	—	—	—	21 922	18 365	—	18 365	—	—	—	246 345
13	—	16 150	—	1 545	—	—	—	17 695	3 562	—	3 562	—	—	—	260 478
14	—	16 102	255	2 630	—	—	—	18 987	900	—	900	29	1 300	20 000	257 294
17	—	15 453	—	—	—	—	2 600	18 053	23 742	100	23 842	—	—	—	251 505
18	—	8 955	5 835	—	—	—	—	14 790	460	—	460	—	—	—	265 835
19	—	10 078	1 338	3 865	—	—	—	15 281	19 096	1 000	20 096	—	—	—	261 020
20	—	14 826	—	850	—	—	—	15 676	11 000	—	11 000	—	—	—	265 696
21	1 075	12 088	—	4 109	—	—	—	17 272	15 908	500	16 408	—	—	—	266 560
22	—	—	—	—	—	—	—	—	3 959	—	3 959	—	—	—	262 601
24	—	9 469	1 910	5 621	—	—	2 385	19 385	6 550	—	6 550	—	—	—	273 432
25	1 330	12 860	—	—	700	—	2 450	17 340	550	—	550	—	—	—	292 226
26	520	22 568	6 805	—	—	945	1 105	31 943	8 500	—	8 500	—	—	—	315 669
27	—	5 415	2 270	14 876	—	—	—	22 561	10 300	—	10 300	—	—	—	327 930
28	—	17 287	1 010	3 486	—	—	—	21 783	8 132	520	8 652	—	—	—	341 061
29	—								9 600	—	9 600	—	—	—	331 461
31	1 000	17 152	—	—	—	—	—	18 152	55 520	—	55 220	—	1 380	20 000	272 713
TOTAL	**4 425**	**294 757**	**29 889**	**61 903**	**1 980**	**1 521**	**11 040**	**405 515**	**264 311**	**2 555**	**266 766**	**29**	**2 880**	**40 000**	**—**

COTAÇÕES DE CAFÉS BRASILEIROS NO DISPONÍVEL DE NOVA YORK

AGÔSTO DE 1953

(Em cents por libra de 453,60 gr)

DIA	SANTOS				RIO
	Tipo 2 extra mole	Tipo 4 extra mole	Tipo 2	Tipo 4	Tipo 7
3	63 00	62 25	59 75	58 75	52 00
4	63 00	62 25	59 75	58 75	52 00
5	62 75	62 00	59 50	58 50	52 00
6	62 75	62 00	59 50	58 50	52 00
7	62 50	61 75	58 25	58 25	52 00
10	60 75	59 50	58 25	57 25	51 75
11	61 25	60 00	58 75	57 75	51 75
12	61 75	60 50	59 00	58 00	51 75
13	61 75	60 50	59 00	58 00	51 75
14	61 50	60 25	59 50	58 50	52 25
17	62 75	61 50	59 75	58 75	52 25
18	63 00	61 75	60 00	59 00	52 50
19	63 00	61 75	60 00	59 00	52 50
20	62 75	61 50	59 75	58 75	52 50
21	62 25	61 00	59 25	58 25	52 25
24	62 50	61 25	59 50	58 50	52 50
25	62 25	61 00	59 25	58 25	—
26	62 25	61 00	59 25	58 50	52 50
27	62 25	61 00	59 25	58 25	52 50
28	62 00	60 75	59 00	58 00	52 50
31	62 25	61 00	59 25	58 25	52 50
Média	**62 35**	**61 21**	**59 31**	**58 37**	**52 19**

COTAÇÃO DO DISPONÍVEL EM NOVA YORK

(Em cents por libra de 453,60 gr.)

CAFÉS ESTRANGEIROS

AGÔSTO DE 1953

PROCEDÊNCIA	6	13	19	27	MÉDIA
COLÔMBIA:					
Medelin Excelso	(2) 61 5/8	(2) 61 1/2	(2) 61 1/2	(6) 61 3/4	61 19/32
Armenia	(2) 61 5/8	(2) 61 1/2	(2) 61 1/2	(2) 61 1/2	61 17/32
Manizales	(2) 61 5/8	(2) 61 1/2	(2) 61 1/2	(2) 61 1/2	61 17/32
Cucuta	(2) 61 5/8	(2) 61 1/4	(2) 61 1/4	(2) 61 1/4	61 11/32
Bogotá	(2) 61 5/8	(2) 61 1/4	(2) 61 1/4	(2) 61 1/4	61 11/32
Tolima	(2) 61 5/8	(2) 61 1/4	(2) 61 1/4	(2) 61 1/4	61 11/32
Ôcana	(2) 61 5/8	(2) 61 1/4	(2) 61 1/4	(2) 61 1/4	61 11/32
COSTA RICA:					
Duro	(6) 62 00	(6) 62 00	(6) 62 00	(6) 62 00	62 00
Atlântico Fino	(6) 61 00	(6) 61 00	(6) 61 00	(6) 61 00	61 00
EQUADOR:					
Lavado	(6) 60 00	(6) 60 00	(6) 59 00	(6) 59 00	59 1/2
Extra não lavado ...	(6) 55 00	(6) 61 00	(6) 54 00	(6) 54 00	56 00
GUATEMALA:					
Antigua	(6) 62 00	(6) 62 00	(6) 62 00	(6) 62 00	62 00
Extra primeira	(6) 60 1/2	(6) 60 1/2	(6) 60 1/2	(6) 61 00	60 5/8
Lavado bom	(6) 59 00	(6) 59 00	(6) 59 00	(6) 59 00	59 00
Bourbon	(6) 58 1/2	(6) 58 1/2	(6) 58 1/2	(6) 58 1/2	58 1/2
HAITÍ:					
Lavado bom mole ...	(6) 59 1/2	(6) 59 1/2	(6) 59 3/4	(6) 59 3/4	59 5/8
Catado à mão	(6) 57 1/2	(6) 57 1/2	(6) 58 00	(6) 58 00	54 3/4
HONDURAS:					
Lavado bom	(6) 59 00	(6) 59 00	(6) 59 00	(6) 59 00	59 00
Tipo 5 - Comum duro	(6) 54 00	(6) 54 00	(6) 54 00	(6) 54 1/4	54 1/16
MEXICO:					
Coatepec	(6) 60 1/2	(6) 60 1/2	(6) 60 1/2	(6) 61 00	60 5/8
Tapachula primeira .	(6) 59 1/2	(6) 59 1/2	(6) 59 1/2	(6) 60 00	59 5/8
Maragogipe					

COTAÇÃO DO DISPONÍVEL EM NOVA YORK

(Em cents por libra de 453,60 gr.)

CAFÉS ESTRANGEIROS

AGÔSTO DE 1953

PROCEDÊNCIA	6	13	19	27	MÉDIA
NICARÁGUA:					
Matagalpa	n/cot	n/cot.	n/cot.	n/cot.	—
Lavado primeira	"	"	"	"	—
EL SALVADOR:					
Lavado	n/cot	n/cot.	n/cot.	n/cot.	—
Não lavado					
SÃO DOMINGOS:					
Lavado bom mole ..	(6) 59 00	(6) 59 00	(6) 59 00	(6) 59 1/4	59 1/16
Fino	n/cot	n/cot.	n/cot.	n/cot.	—
VENEZUELA:					
Maracaibo	60 00	(6) 60 00	(6) 60 1/4	(6) 61 00	60 5/16
Trujillo	—	—	—	—	—
CONGO BELGA:					
Lavado robusta	(6) 60 00	(6) 60 00	(6) 61 00	(6) 61 00	60 1/2
Natural robusta	(6) 50 00	(6) 50 00	(6) 49 00	(6) 49 00	49 1/2
MOCA:					
Moca (Arábia)	(6) 62 00	(6) 62 00	(6) 62 00	(6) 61 1/2	51 7/8
N.E.I.:					
Genuino Java Lavado	(6) 70 00	(6) 70 00	(6) 70 00	(6) 70 00	70 00
Lavado robusta					
Natural Java robusta					
UGANDA:					
Lavado	(6) 50 00	(6) 50 00	(6) 52 1/2	(6) 52 1/2	51 1/4

INDICAÇÕES: 1) C. & F. — U.S.A. (Nova York)
2) Desembarcado à vista líquido
3) Disponível
4) F. O. B. (Nova York).
5) F. O. B. País de procedência
6) Nominal

Cotações de Café a Têrmo em Nova York

(Em cents por libra de 453,60 gr.) — Contrato "S"

AGÔSTO DE 1953

DIA	SETEMBRO		DEZEMBRO		MARÇO		MAIO		JULHO	
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F
3	61 60	61 90	60 12	60 10	59 25	59 16	58 70	58 55	58 30	58 05
4	61 99	61 95	60 00	59 90	59 10	58 90	58 50	58 35	58 00	57 95
5	61 75	61 00	59 70	58 95	58 61	57 90	58 05	57 20	57 62	56 85
6	60 85	60 75	58 65	58 60	57 65	57 53	56 97	56 93	56 73	56 53
7	60 77	60 79	58 85	58 65	57 75	57 65	57 14	57 10	56 90	56 70
10	58 79	58 79	56 65	56 65	55 65	55 65	55 10	55 10	54 70	54 70
11	60 00	59 00	57 10	56 89	56 15	55 89	56 35	55 29	56 00	54 88
12	59 10	59 76	57 30	57 34	56 20	56 30	55 60	55 70	55 18	55 25
13	59 60	60 25	57 60	58 25	56 51	56 99	55 90	56 34	55 40	55 88
14	60 65	60 61	58 75	58 65	57 49	57 45	56 60	56 73	56 25	56 32
17	60 90	61 51	59 15	59 63	58 05	58 43	57 30	57 68	56 90	57 28
18	61 95	61 25	59 98	59 37	58 60	58 10	57 62	57 25	57 25	56 70
19	61 00	60 70	58 65	58 75	57 45	57 40	56 50	56 53	56 09	56 00
20	60 74	61 19	58 65	59 45	57 20	58 25	56 35	57 39	55 83	56 90
21	60 50	60 46	58 75	58 89	57 50	57 81	56 79	56 90	56 15	56 45
24	60 75	60 30	59 15	58 75	57 90	57 65	57 15	56 74	56 35	56 30
25	60 25	60 25	58 70	58 71	57 50	57 62	56 60	56 77	56 25	56 31
26	60 05	60 10	58 25	58 41	57 20	57 35	56 32	56 45	56 10	55 97
27	60 05	60 55	58 50	58 80	57 62	57 50	56 69	56 60	56 29	56 10
28	59 50	60 22	58 30	58 42	57 00	57 30	56 25	56 30	55 75	55 84
31	60 22	61 20	58 60	58 90	57 40	57 74	56 47	56 83	56 08	56 36
Média	**60 52**	**60 60**	**58 64**	**58 62**	**51 51**	**57 55**	**56 80**	**56.80.**	**56 39**	**56 35**

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

I — MERCADO LIVRE — VENDAS À VISTA

AGÔSTO DE 1953

DIA	Londres Libra	Nova York Dólar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina peso	Uruguai peso	Suécia Corôa	Holanda Florin
1	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,25 25	3,62 09	—
3	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,25 25	3,62 09	—
4	52,69 60	18,82 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,24 75	3,62 09	—
5	52,69 60	18,72 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,24 75	3,62 09	—
6	52,69 60	18,72 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,25 25	3,62 09	—
7	52,69 60	18,72 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,28 38	3,62 09	—
8	52,69 60	18,62 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,28 38	3,62 09	4,95 34
10	52,69 60	18,62 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,28 38	3,62 09	—
11	52,69 60	18,62 00	4,62 09	0,65 72	1,35 20	6,29 43	3,62 09	4,95 34
12	52,69 60	18,62 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,39 05	3,62 09	—
13	52,69 60	18,62 00	4,62 69	0,65 72	1,35 20	6,45 63	3,62 09	—
14	52,69 60	18,72 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,43 42	3,62 09	—
17	52,69 60	18,62 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,43 42	3,62 09	—
18	52,69 60	18,62 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,46 74	3,62 09	—
19	52,69 60	18,62 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,53 47	3,62 09	—
20	52,69 60	18,62 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,53 47	3,62 09	—
21	52,69 60	18,62 00	4,52 69	0,65 72	1,35 20	6,56 89	3,62 09	4,95 35
22	52,69 60	18,62 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,56 89	3,62 09	—
24	52,69 60	18,62 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,56 89	3,62 09	—
25	52,69 60	18,72 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,56 89	3,62 09	—
26	52,69 60	18,62 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,56 89	3,62 09	—
27	52,69 60	18,62 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,63 84	3,62 09	—
28	52,69 60	18,62 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,63 84	3,62 09	—
29	52,69 60	18,62 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,70 94	3,62 09	—
31	52,69 60	18,62 00	4,42 69	0,65 72	1,35 20	6,63 84	3,62 09	—
Média	**52,69 60**	**18,66 80**	**4,42 69**	**0,65 72**	**1,35 20**	**6,44 48**	**3,62 09**	**4,95 34**

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

II MERCADO LIVRE — COMPRAS À VISTA

AGÔSTO DE 1953

DIA	Londres Libra	Nova York Dólar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina peso	Uruguai peso	Suécia Corôa	Holanda Florin
1	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,00 98	3,55 51	—
3	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,00 98	3,55 51	—
4	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,00 49	3,55 51	—
5	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,00 49	3,55 51	—
6	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,00 98	3,55 51	—
7	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,00 95	3,55 51	—
8	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,00 95	3,55 51	4,83 24
10	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,03 95	3,55 51	—
11	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,04 94	3,55 51	4,83 24
12	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,04 05	3,55 51	—
13	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,20 27	3,55 51	—
14	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,18 18	3,55 51	—
17	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,18 18	3,55 51	—
18	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,27 69	3,55 51	—
19	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,27 69	3,55 51	—
20	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,30 93	3,55 51	—
21	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,27 69	3,55 51	4,83 24
22	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,30 93	3,55 51	—
24	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,30 93	3,55 51	—
25	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,30 93	3,55 51	—
26	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,30 93	3,55 51	—
27	51,41 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,37 50	3,55 51	—
28	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,37 50	3,55 51	—
29	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,44 21	3,55 51	—
31	51,40 80	18,36 00	4,28 34	0,63 64	1,31 61	6,37 50	3,55 51	—
Média	**51,40 80**	**18,36 00**	**4,28 34**	**0,63 64**	**1,31 61**	**6,18 79**	**3,55 51**	**4,83 24**

CÂMBIO EM SÃO PAULO

Médias diárias de Câmbio Oficial, afixadas pela Bolsa Oficial de Valores de S. Paulo, durante o mês de Agôsto de 1953

DIAS	Inglaterra	Estados Unidos	Uruguai	Suiça	Suécia	Dinamarca	Portugal	Bélgica	França
1	52,4160	18,72	—	—	—	2,7353	—	0,3778	0,0535
3	—	18,82	—	—	—	—	—	—	0,0538
4	52,4160	18,82	—	—	—	—	—	—	0,0538
5	—	18,82	—	—	3,6402	—	0,6607	0,3799	0,0538
6	—	18,82	—	4,4269	3,6402	—	—	0,3799	0,0538
7	52,6960	18,82	—	—	—	—	—	—	0,0538
8	52,6960	18,82	—	4,4269	3,6402	2,7499	0,6607	—	0,0538
10	—	18,82	6,2838	—	—	—	—	—	0,0538
11	52,6960	18,82	—	4,4269	—	2,7499	—	0,3799	0,0538
12	52,6960	18,82	—	4,4269	3,6402	—	—	0,3799	0,0538
13	52,6960	18,82	—	—	3,6402	2,7499	—	0,3799	0,0538
14	52,6960	18,82	—	—	3,6402	2,7499	—	0,3799	0,0538
17	52,6960	18,82	—	4,4269	3,6402	—	0,6607	—	0,0538
18	52,6960	18,82	—	4,4269	3,6402	—	—	—	0,0538
19	52,6960	18,82	—	4,4269	—	—	—	—	0,0538
20	52,6960	18,82	—	4,4269	3,6402	2,7499	0,6607	0,3799	0,0538
21	52,6960	18,82	6,5347	4,4269	3,6402	—	—	0,3799	0,0538
22	52,6960	18,82	—	4,4269	3,6402	—	0,6607	—	0,0538
24	52,6960	18,82	—	—	—	—	—	—	0,0538
25	52,6960	18,82	—	4,4269	—	2,7499	—	—	0,0538
26	52,6960	18,82	—	—	3,6402	2,7499	0,6607	—	0,0538
27	52,6960	18,82	—	—	—	—	0,6607	—	0,0538
28	52,6960	18,82	—	—	3,6402	2,7499	—	0,3799	0,0538
29	52,6960	18,82	—	4,4269	—	2,7499	—	0,3799	0,0538
31	—	18,82	—	—	—	—	—	—	0,0538
Média	**52,6680**	**18,81**	**6,4092**	**4,4269**	**3,6402**	**2,7484**	**0,6607**	**0,3797**	**0,0537**

CÂMBIO EM SÃO PAULO

Médias diárias de Câmbio Livre, afixadas pela Bolsa Oficial de Valores de São Paulo, durante o mês de AGÔSTO de 1953

—	Inglaterra	Canadá	Estados Unidos	Uruguai	Suiça	Suécia	Dinamarca	Argentina	Portugal	Espanha	Bélgica	França	Itália
1	120,0939	—	43,0026	14,8000	10,2000	—	—	—	1,5100	—	0,8200	—	—
3	120,0017	43,0000	41,7365	—	9,9200	—	—	—	1,5217	—	—	0,1170	—
4	120,0667	43,5000	42,3270	14,6200	10,2168	7,5000	—	—	1,4906	—	0,8200	0,1169	—
5	119,4224	—	41,9733	14,4500	9,9895	8,2000	5,9000	—	1,4908	—	0,8225	0,1161	—
6	120,1695	—	41,8685	14,7000	9,9200	6,5547	5,9000	1,9000	1,4887	1,1000	0,8301	0,1175	0,0750
7	119,1757	—	42,1156	—	9,8511	7,5194	—	—	1,4880	—	0,7807	0,1170	—
8	119,1386	43,1000	42,1173	—	9,8220	—	—	—	1,4814	—	0,8300	—	—
10	120,9827	—	41,9331	—	9,8000	—	—	—	1,4836	—	—	0,1160	—
11	119,2658	41,8000	40,9328	14,1000	9,6413	—	6,0000	1,8500	1,4562	—	0,8200	0,1141	0,0720
12	116,9243	—	40,0922	—	9,5372	7,4603	—	—	1,4157	—	0,8043	0,1132	—
13	115,9591	40,7794	39,6348	—	9,4500	7,4000	—	1,8500	1,4088	1,0000	0,7908	0,1125	0,0700
14	112,6059	—	39,4221	13,6000	9,2725	7,8952	5,6728	—	1,3922	—	0,8000	0,1147	—
17	110,4879	40,5000	39,2330	13,5500	9,2121	6,6441	5,5000	1,8000	1,3912	—	0,7535	0,1125	0,0700
18	110,0132	—	38,9900	13,4800	9,1664	6,6387	—	1,7500	1,3814	—	0,7703	0,1120	—
19	109,2850	40,2000	38,9278	13,4800	9,1629	—	4,8000	—	1,3827	—	0,7408	—	—
20	108,4508	—	38,9749	13,3266	9,0970	6,4000	—	—	1,3688	—	0,7900	0,1131	—
21	107,5335	—	38,9390	—	9,2206	6,4211	5,0000	—	1,3755	—	0,7522	0,1092	0,0700
22	107,8089	—	38,9703	—	9,2200	6,3328	—	—	1,3703	—	0,7500	0,1120	—
24	107,5494	—	38,0219	—	9,2691	6,3035	—	—	1,3632	—	- -	—	—
25	107,6194	—	39,0088	—	9,1500	—	4,8039	—	1,3762	—	- -	0,1113	0,0700
26	107,0651	—	39,0625	13,4000	9,2000	6,3501	—	—	1,3679	—	- -	0,1110	—
27	107,5978	—	38,9869	—	9,1371	6,4862	—	—	1,3650	—	0,7350	0,1101	—
28	107,5198	40,2000	38,8236	14,0000	9,1088	—	—	1,7500	1,3674	0,9500	—	0,1100	—
29	108,6020	—	39,5781	—	9,2000	6,5000	4,6500	—	1,3706	—	0,7606	0,1105	—
31	108,5286	—	38,9582	—	—	—	—	—	1,3674	—	- -	—	- -
Média.	**113,2747**	**41,6349**	**40,1852**	**13,9588**	**9,4901**	**6,9128**	**5,3585**	**1,8166**	**1,4190**	**1,0166**	**0,7856**	**0,1133**	**0,0711**

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

Perde terreno o café brasileiro — J. Testa 5
Experiências de adubação no terreno — J. Bemelmans 9
Sombrear ou reflorestar — Pedro Corrêa Netto 15
Fraudes do café — J. B. Ferraz de Menezes Júnior 17

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

Normas para iniciar uma lavoura de café — Lauriston Pousa Bicudo .. 31
Discurso de posse do dr. João Pacheco Chaves, na presidência do Instituto Brasileiro do Café 36
Os ervicidas nas plantações de café 43
O café da Colômbia 48
Perspectivas do café na América Latina 50
A produção do café "Mundo Novo" 53
O café sumatra de Mundo Novo 55
Características de um novo cafeeiro 57
Um cafeeiro que floresce o ano inteiro 58
Depois da geada, agora é a ocasião de replantar as falhas do cafêzal 60
A qualidade do café 61
Uma carta do sr. Walter Steinnann 62
A marcha do café e a defesa dos recursos naturais 63
A adubação do cafeeiro — E. Marcondes de Melo 65
Plantemos café... também na cidade 66
Irrigação dos cafeeiros — Osvaldo Bastos de Menezes 67
A conservação da água 68
Os ervicidas nas lavouras de café 69
Urgente a replanta do cafèzal 70
O café visto nos Estados Unidos (Cartas semanais do Escritório Pan-Americano do Café — Nova York — agôsto 72

ESTATÍSTICA:

Movimento de café em Santos — safra 1953/54 88
Embarques de café por países, pelo pôrto do Rio de Janeiro, agôsto 89

Relação do café exportado pelo pôrto do Rio de Janeiro, agôsto 90
Entradas de café no mercado do Rio de Janeiro, agôsto 91
Entradas e embarques de café, no Rio de Janeiro, agôsto 91
Movimento de café na praça de Santos — agôsto ..... Apenso
Movimento de café no Rio de Janeiro — agôsto ..... Apenso
Cotações de café no disponível em Santos, Rio de Janeiro e Vitória — agôsto 92
Cotações de cafés brasileiros no disponível de Nova York — agôsto 93
Cotação do disponível em Nova York — cafés estrangeiros — agôsto ... 94
Cotações de Café a Têrmo em Nova York — Contrato "S" — agôsto .. 96
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças — I — Mercado Livre Vendas à Vista — agôsto 97
Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças II — Mercado Livre — Compras à Vista 98
Câmbio em São Paulo — Médias diárias — Câmbio Oficial — agôsto .. 99
Câmbio em São Paulo — Médias diárias — Câmbio Livre — agôsto .. 100
Balancete financeiro em 31 de julho de 1953 do Instituto de Café ..... Apenso
Câmbio em Nova York sôbre diversas praças — agôsto ..... Apenso

CÂMBIO EM NOVA YO

VALOR DAS DIVERSAS MOE

DIA	Londres £	Montreal $	R. Janeiro Cr$ livre	B. Aires Peso	Montevideo Peso
3	2,81 5/8	1,01 1/8	0,02 45	0,07 25	0,33 12
4	2,81 11/16	1,01 1/32	0,02 45	0,07 25	0,33 25
5	2,81 3/4	1,01 1/16	0,02 43	0,07 25	0,33 12
6	2,81 1/16	1,01 1/8	0,02 46	0,07 25	0,33 25
7	2,81 3/4	1,01 3/32	0,02 45	0,07 25	0,33 25
10	2,81 3/4	1,01 3/4	0,02 46	0,07 25	0,33 00
11	2,81 3/4	1,01 7/32	0,02 56	0,07 25	0,33 00
12	2,81 13/16	1,01 7/32	0,02 59	0,07 25	0,33 87
13	2,81 3/4	1,01 7/32	0,02 59	0,07 25	0,33 87
14	2,81 11/16	1,01 7/32	0,02 61	0,07 25	0,33 87
17	2,81 11/16	1,01 7/32	0,02 63	0,07 25	0,33 97
18	2,81 11/16	1,01 9/32	0,02 63	0,07 25	0,34 38
19	2,81 9/16	1,01 9/32	0,02 58	0,07 25	0,34 25
20	2,81 1/2	1,01 9/32	0,02 64	0,07 25	0,34 25
21	2,81 9/16	1,01 1/4	0,02 63	0,07 25	0,34 25
24	2,81 9/16	1,01 9/32	0,02 63	0,07 25	0,34 25
25	2,81 9/16	1,01 9/32	0,02 63	0,07 25	0,34 24
26	2,81 7/16	1,01 11/32	0,02 61	0,07 25	0,34 87
27	2,81 3/16	1,01 5/16	0,02 66	0,07 25	0,35 25
28	2,81 1/4	1,01 11/32	0,02 59	0,07 25	0,34 87
31	2,81 1/4	1,01 11/32	0,02 60	0,07 25	0,35 25
Média	**2,81 19/32**	**1,01 17/64**	**0,02 57**	**0,07 25**	**0,33 97**

RK SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

DAS EM DÓLAR — AGÔSTO DE 1953

Paris Frc. livre	Berna Frc. livre	Stockolmo Corôa	Madrid Peseta	Lisbôa Escudo	Bélgica Franco	Amsterdam Guilder
0,0028 9/16	0,23 34 1/2	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 1/4	0,26 35
0,0028 5/8	0,32 34	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 3/8	0,26 34
0,0028 5/8	0,32 34	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 1/4	0,26 35
0,0028 5/8	0,32 34	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 3/8	0,26 35
0,0028 5/8	0,23 33 3/4	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 3/8	0,26 34
0,0028 5/8	0,23 34	0,19 35	0,02 65	0,03 49 1/2	0,0200 1/4	0,26 34
0,0028 5/8	0,23 34 1/2	0,19 35	0,02 65	0,03 49 1/2	0,0200 1/4	0,26 35
0,0028 5/8	0,23 34	0,19 35	0,02 65	0,03 49 1/2	0,0200 1/4	0,26 35
0,0028 5/8	0,23 34	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 1/4	0,26 35
0,0028 5/8	0,23 34 1/2	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 1/4	0,26 35
0,0028 5/8	0,23 34	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 1/4	0,26 34
0,0028 5/8	0,23 34	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 3/8	0,26 34
0,0028 5/8	0,23 34 1/2	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 1/4	0,26 35
0,0028 5/8	0,23 34	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 1/4	0,26 34
0,0028 5/8	0,23 34	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 3/4	0,26 34
0,0028 5/8	0,23 34	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 3/4	0,26 34
0,0028 5/8	0,23 34	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 3/8	0,26 35
0,0028 5/8	0,23 34	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 3/8	0,26 34
0,0028 5/8	0,23 34 1/2	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 1/4	0,26 35
0,0028 5/8	0,23 34 1/2	0,19 35	0,02 65	0,03 5000	0,0200 3/8	0,26 35
0,0028 5/8	0,23 34	0,19 35	0,02 65	0,03 49 1/2	0,0200 1/4	0,26 34
0,0028 5/8	**0,23 34 1/8**	**0,19 35**	**0,02 65**	**0,03 49 29/32**	**0,0200 21/64**	**0,26 34**

PARA ANÚNCIOS NESTE BOLETIM

Dirijam-se à Rua da Consolação, 65 - 4.º andar - conj. 41
Fones, 32-8357 e 32-9579
R. PASTORE

TABELA DE PREÇOS

Página de capa interna (2.ª de capa)	1	página,	Cr$ 3.000,00
Página de capa interna (3.ª de capa)	1	"	Cr$ 2.500,00
Página de texto	1	"	Cr$ 2.000,00
" " "	½	"	Cr$ 1.200,00
" " "	¼	"	Cr$ 800,00

——— Os agentes autorizados são portadores de apresentação ———

—— AVISOS ——

Já estão reimpressas algumas de nossas separatas, cuja distribuição havia sido suspensa, e que podem agora ser novamente remetidas, em escala limitada, aos interessados.

São as seguintes:

"A Broca do Café" — Jacob Bergamin
"Expurgo de sementes de café infestadas p/ broca do café" — Jacob Bergamin
"Culturas Acessórias na Fazenda de Café — Arroz" — H. J. Miranda
"Culturas Subsidiárias na Fazenda de Café — A Mandioca" — Edgard S. Noronha
"Culturas Acessórias na Fazenda de Café — Feijão Soja" — N. A. Neme
"Técnica das adubações" — A. Menezes Sobrinho.
"O contrôle à erosão nos cafèzais" — Hélio V. de Camargo Bittencourt
"O mais edificante exemplo de restauração de cafèzal velho e decadente que já ví" — Rogério de Camargo
"Economia Cafeeira" — A. Menezes Sobrinho
"Adubação verde p/ cafèzais" — José E. Teixeira Mendes
"Da secagem mecânica do café" — Rogério de Camargo
"Despolpamento" — J. Aloisi Sobrinho
"Melhoramento do cafeeiro" — C. A. Krug
"Restauração de culturas permanentes" — William W. C. de Souza
"Conservação do solo e revestimento vegetal" — Francisco M. Aires de Alencar
"A saúde do trabalhador rural" — Adalberto de Q. Teles Júnior
Conservação do solo em cafèzal — J. Quintiliano A. Marques

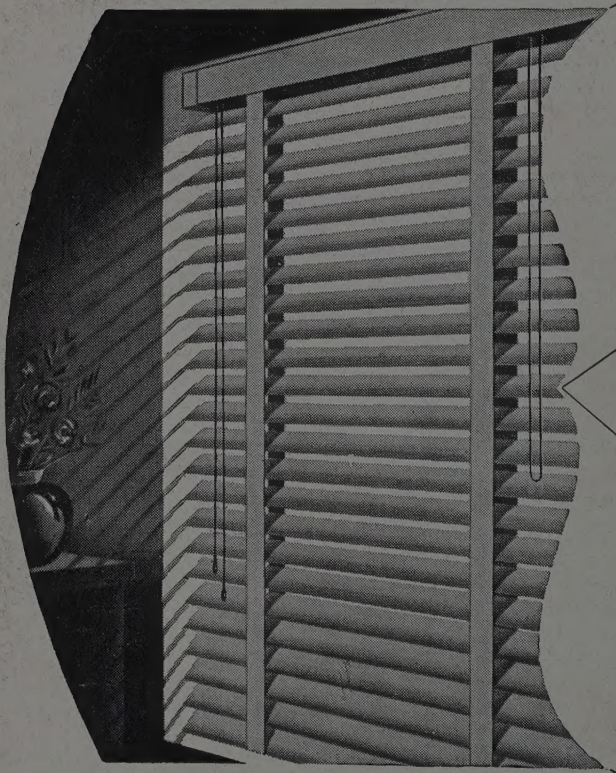
* * *

Insistimos na necessidade de nos comunicarem, os interessados, seu desejo de continuar a receber êste Boletim, assim como possíveis alterações de endereço, sem o que será sustada a remessa àqueles que nos deixem de fazer essas necessárias comunicações.

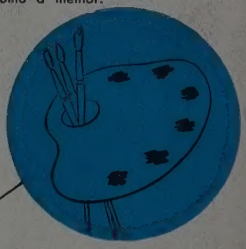
Tipografia Aurora Ltda. — São Paulo

EXPOENTE DE QUALIDADE

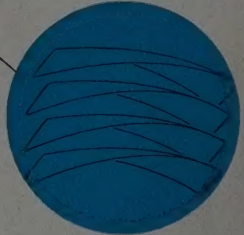
Ao adquirir persianas, observe em primeiro lugar a sua qualidade! SUNLIGHT emprega em seu fabrico materiais rigorosamente selecionados.



As persianas SUNLIGHT possuem um novo processo, pois a feitura de seu estôjo INTEIRAMENTE DE METAL, qualificam-na como a melhor.



As côres maravilhosas das persianas SUNLIGHT embelezam o ambiente.



As persianas SUNLIGHT primam pela alta qualidade de suas lâminas de alumínio flexível e esmaltadas a fogo.

Controlando a luz solar e graduando o ar, as persianas SUNLIGHT tornam o ambiente mais agradavel.

PERSIANAS Sunlight Ltda.

ESCRITÓRIO:
R. XAVIER DE TOLEDO, 266 - 9.º s/95 e 96 - TEL. 32-9579
SÃO PAULO